VINAŘSTVÍ.

Návod k pěstování vína na vinici, v zahradě, u domů, na besídkách atd.,

taktéž i

zacházení s týmto ve sklepích.

K povznešení a povzbuzení k většímu rozšíření pěstování vinné révy v zemích koruny České

napsal

Josef Dumek,

ředitel vyššího hospodářského ústavu v Doubravicích na Moravě, hosp. ředitel, dopisující člen c. k. mor.-slezské hosp. společnosti v Brně, čestný a činný člen mnoha užitečných a vědeckých spolků atd., atd.

„Vzdělávejme lid svůj,
neb osvěta spasí nás.“

S 53. vyobrazenimi.

V OLOMOUCI.
Nakladatel: **Vlad. Žákovský.**
1877.

OBSAH.

*

Stránka

„Ne z mutného oka, z ruky pilné naděje kmitne!“
J. Kollár.

Úvod.

Vědomostmi a blahobytem musí národ hleděti udržet se na světovém dějišti v popředí národův vzdělaných, nesmí jedno ani druhé scházet, vzděláním musíme dobýti sobě blahobytu a z blahobytu opět těžiti dalším vzděláváním co nejvíce.

Vinařství, které i v malém tak výnosné a pramen tolika příjmův je, zaujímá bohužel v naší požehnané vlasti v mnohých okresích místa popelky, a přece réva rozumně pěstovaná, ošetrovaná a sřezávána dle své přirozené potřeby otevírá nám hojný pramen k těžení nejen za vína v sudech, ale což pro nás, zvláště ale menší rolníky hlavně výhodné, za dobrý odbyt hroznův, které snáze můžeme ve větších městech prodati a byť bychom třeba mnoho mil od Prahy vzdáleni byli, vždyť nás s Matičkou naší spojují železnice co živé žíly po celé vlasti se táhnoucí a považte, co my peněz ročně dáme za hrozny uherské a vlašské, které k nám po železnicích se přiváží? —

Naše půda zvláště výhodná je k pěstování révy, neb stráni břidličnatých, čedičových, vápenitých atd., které réva miluje, máme po naší krásné vlasti na výběr, a tak půda nečiní nám žádné překážky. I ponebí, že by révě u nás nepříznivo bylo, jak mnozí se vymlouvají, není taktéž podstatná výmluva, neb právě my můžeme vlast svou s jejím ponebím postaviti před nejpřísnější soud vědy vinařské a shledáme, že ponebí Čech a Moravy je k pěstování vína zvláště se hodící, ano pro ně takřka stvořeno.

Čechy a Morava nejen že půdu ale i ponebí mají k pěstování révy rovnou krajinám, kde nejlepší druhy vin se těží, ony mají nad země ty mnohých ještě jiných předností, tak k. p. je to velká přednost, že v Čechách a na Moravě máme pozdější jaro než mají v jižních zemích, kde v březnu réva již pupeny nalívá a holoubata v květnu již na 0.3 až 0.6 metrů výše dosahují. Častěji dostavující se mrazíky květnové ničí v takových

krajích a zemích, které u nás hlavně Rakousy a i Uhersko jsou, pupeny nalité a uvádí v nivec úrodu téhož roku. V našich vlastech réva tak brzo nepučí, a tudíž tak snadno nepodlehá následkům květnových mrazů, kterým i rozmnoženým řezem na babku a pozdějším kopáním ve vinici velmi snadno uniknouti můžeme.

Mimo pozdní jaro máme u nás révě velmi často příhodný suchý podzimek, a to opět nová přednost před jinými zeměmi.

Ve svém díle hleděl jsem dokázati příklady ze života a krajů českých čerpaných, jak lichými jsou výmluvy, že by réva se nedařila na půdě a v ponebí našem, ano uvedl jsem i příklad, jak pokročilý rolník na úpatí sněhových hor Krkonošských dovede sobě připraviti radost z hroznův na půdě své vypěstovaných, což teprvé dalo by se docíliti v kraji více k pěstování révy spůsobilejší a i přiměřenější?

Kdo nemáš pozemkův na zakládání vinic, hleď aspoň kolem domů, v zahrádce své vsadit jednu révu, jeden trs, hleď ploty, besídky své věncem révy krášliti, a nebudeš litovati nepatrné práce a ošetřování révě věnované.

Každý komu čest národní a povznešení blahobytu národa na srdci leží, hleď prameny k blahobytu stálému vedoucí lidu našemu ukazovati tu slovem, tam písmem neb i příkladem, a pramen takový k oslavě české vlasti a povznešení k blahobytu této tolikráte těžkými pohromami navštěvované zemi je bez upření **pěstování královské révy**, k jejímužto zdaru nejen půdu ale i ponebí co nejpříznivější máme.

Bychom náležitého užitku z pěstování révy těžiti mohli, musíme znáti přirozené potřeby, které réva k svému zdaru a hojné úrodě nevyhnutelně vyžaduje a tomu má spisek tento v plné míře vyhověti; všímejme sobě všeho co révě naší prospěšno a co škodlivo, napomáhejme řádnou prací, dokonalým hnojením k povznešení vinařství domácího, a tím samým opět jen k oslavě jména českého; nepovažujme zdroj bohatství národního ve vinařství nám kynoucího více co popelku odstrčenou ale co pramen hojných příjmů pro blahobyt domácí, pěstujme révu, hleďme sobě ji udržovati v stálé a hojné úrodnosti, by se rozšiřovala po krásných vlastech česko-slovanských, jak našeho Karla vlasti tužbou a přáním bývalo, a drahé Čechův vlasti vzejde opět sláva, kterou se skvěli slavní předkové! nám pak ale přibude rozšiřováním vinařství nový důležitý pramen hojných příjmův a stálých z půdy výtěžků pro celé naše národní hospodářství.

Po více let spravovav velké vinice v jížním Uhersku, hleděl jsem se o všem sám co nejdůkladněji přesvědčiti, procestoval za tou příčinou a i navštívil jsem znamenité vinice jak v Uhersku

tak i v jižním Štyrsku, a vědomosti v jižních těch končinách nabyté, hleděl jsem srovnávati s tím, co jsem, vrátiv se do vlasti, v českých vinicích nalezl, zkoušel jsem, co by se pro naše poměry nejvýhodněji by hodilo a co s prospěchem potřeba v našich vinicích zavésti, bychom jako jiné země z révy co nejvíce těžiti mohly.

Na pokynutí p. řed. Proška z Dolních Beřkovic přidal jsem mnohé doplňky k svému původnímu, před několika roky již sepsanému dílu, začež budiž p. řediteli veřejný dík! — a nyní dílko své po denních lopotách v hodinách večerních napsané podávám milým svým krajanům k povzbuzení a k povznešení, by lépe hleděli sobě vinařství domácího, a každý dle sil svých k rozšíření a těženi z téhož pramene národního hospodářství napomáhal. Nechť i dílo mé s takou náklonností přijato bude od těchže, s jakou láskou k zvelebení a obohacení vlasti a k užitku bodrého lidu našeho předsevzato bylo, by výhody a rozkoš z pěstování révy plynoucí i náš pokroku milovný lid k pěstováni révy v rozměru větším než až dosud bylo, rozjařil a povzbudil, by réva opět po krásných vlastech česko-slovanských co možná v největší rozsáhlosti se pěstovala na oslavu jména národa našeho.

Přeje z celé duše, a z celého srdce, by hlas můj nebyl hlasem volajícího na poušti, volám ujmutí a rozšíření myšlenky „pěstujme královskou révu!“ upřimné a srdečné „na zdar!“

Vyšší hospodářský ústav Doubravice u Mohelnice na Moravě.

Josef Dumek,
ředitel.

Jeho Excellenci

Vysokorodému pánu, panu

Hyronymu hraběti Colloredo-Mannsfeldovi,

vysokému c. k. ministru orby, majiteli mnoha vys. řádů, velkostatkáři, příznivci a podporovateli pravého pokroku polního hospodářství atd., atd.

v hluboké úctě

věnuje

spisovatel.

I. Oddíl.

Část všeobecná.

a) Něco z dějepisu révy.

Jako kolébka lidského pokolení v střední Asii se nachází, jako mnohé ušlechtilé rostliny jen opět původ svůj v Asii vzaly, tak opět jen končiny Asie: Armenie, Persie, Assyrie jsou prvotním domovem šlechetné révy, kde až dosud ve velkém množství na divoko roste a i hojného ovoce přináší.

Důkazů, že réva již v šedé dávnověkosti v střední Asii se nalezala, máme ve vypravování Mojžíšovém o přistání Noë na hoře Ararat, po potopě světa.

V starém zákoně se vypravuje, že Noë nalezl zralé hrozny vinné na trzích a později i sám vinice na svahu vrchů Ararat zakládal.

Dále je známo, že Melchysedech, král ze Sálem, byv Abrahamem v bitvách přemožen, podal mu na smíření chléb a víno.

Že o toku vinném i v Egyptě v ten čas věděli, je nám důkazem vypravování Josefa o číšníkovi, Pharaonovi víno podávajícím.

Při stěhování židův z Egypta do zaslíbené země, přinesli poslové na zvědy vyslaní velké hrozny vinné, na důkaz, že Palestýna oplývá všelikou úrodou, a je země pro národ vyvolený určena.

Vinařství bylo v Palestýně velmi rozšířeno, a jen nyní panující tam Mohamedanismus, klade meze volnému pěstování révy, a jen tu a tam křesťanům a židům dovoleno zvláštním ucházením u vlády, vinnou révu pěstovat, a sušených hroznův (hrozinek) pro obchod prodávat.

Z Palestýny šířila se réva po celé Fönicii, Syryi, Řecku, Italii, Španělích a i Francii.

Po celé střední Evropě zaváděli vítězní Římané pěstování révy.

Římanům bylo víno nápojem posvátným, bohům zasvěceným, a z této úcty k vínu, ctili zvláštního bůžka Bachusa, kterémuž ke cti každoročně slavívali v březnu hody, tak zvané „bachanalie,“ a Bachusovi nejlepší vína obětovali.

Na důkaz díků svých za léčivou moc vínu bohy propůjčenou, oslavovali Římané každoročně po vinobraní, dle kalendáře našeho, 30. září, obětmi a hody tuto vzácnou vlastnosť.

Hlavní zásluhy o rozšiřování a zušlechťování vinné révy měli v 10. století hlavně kláštery.

Klášterníci to byli, kteří používali místa příhodná podél Rýnu, k pěstování révy, a vytrvalou a snažnou prací dopomohli svému vínu k takové pověsti jaké dnešního dne požívá.

V krásné naší Vlasti potkáváme se s pěstováním révy již v VIII. století, jen že ještě velmi pořídku, až teprvé za času Karla IV. v století XV. zjednáno jí, starostlivým Otcem Vlasti, rozšíření kolem královské Prahy a ladně ležícího Mělníka a Černosek, kde se až dosud z celých Čech nejvíce pěstuje.

V století sedmnáctém, bylo víno tak zobecnělo, že se neodbývala ani jediná slavnosť, kde by se vína nebylo pilo, a i za velké vyznamenání a uctění platilo, obdařenu býti dobrým vinem.

Tím též časem počalo se i v spřízněném nám Rusku na rozšiřování vinné révy pomýšlet a první pokusy na Krimu zdatně se zvedly.

Čím více se půda vzdělá dle požadavků révy, a čím více upraví se podnebí přirozeným poměrům révy, tím svěžeji a mocněji rozšíří se réva po svaté Rusii; neb rozsáhlé lesy ruské, činí podnebí sychravé, vlhké a tím samým révě nesnesitelné, jak mile lesy trochu sřídnou, ustupujíce hospodářství polnímu, pak se spříjemní celé podnebí a tím samým budou přirozenější a k pěstování révy příhodnější i mnohé severní krajiny, které tak úrodnou půdou vynikají.

Jako v Rusku, tak též i v Americe, není réva tak rozšířena, jak by dle podnebí a půdy býti mohla, a i tu jedinou příčinu dlužno hledati v tom, že celé kraje přespřílišnými lesy, nepřirozenými a nepřístupnými se činí k dobrému zdaru révy, která dosti bujně roste i květ nasazuje, ale v čas zraní následkem silných velkých srážek, a velkých výparů, ovoce hnilobou se kazí.

Silným olidnatěním některých končin lesy mizí, krajina vlhkých výparů se zbavuje, vysouší a stává se pěstování révy přístupnějším; což se již kolem kolonii vystěhovalců rozšířením révy a i dokonalým uzráním hroznův dokázalo.

Jak v dřívějších dobách v Anglii vinařství silně rozšířeno bývalo, tak opět v posledním čase velmi se zanedbává a vinice se zapouštějí.

V Africe, jak severní tak i jižní, daří se výborné druhy révy, které zvláště svou příjemností a lahodou na předhoří „dobré naděje“ se vyznamenává.

Asie, jak výše již povědíno, klesla a připravila se o rozšířené krásné vinohrady, panujícím nyní Mohamedanismem, který věřícím zakazuje požívání lihových nápojů.

Na severní polokouli pěstuje se réva od 5 až 55° severní šířky s velkým úspěchem; v Evropě samé ale v pásmu mezi 40. až 50. stupněm severní šířky, daří se nejlepší druhy vinné révy.

Severnější krajiny mají též mnohé druhy vína, které dokonale uzraje, ale v jakosti stojí mnohem níže vína jižněji vypěstovaného.

Réva je velmi snášelivá, ona spokojí se s půdou takovou, kde by více ani obilí se již nedařilo, a rozumným ošetřováním, pěstováním, rozumnou a pilnou prací lze jí nahraditi mnohé nedostatky jak půdní tak i podnebí a polohy.

Nerozumné a bezužitečné je, chtíti révu z jižních končin do severních přenášeti, a k tomu snad druhy takové, které na jihu pozdě zrají, neb víno v nových poměrech nejen ze se nedaří, ale zvrhne se a nedozraje.

b. Druhy vína.

Jak známo má nejen podnebí, ale i půda a révě udělená práce velmi velkého vlivu na jakosť vína a pomáhá k vyvynování rozličných druhův; a dle těchto poměrů rozeznáváme druhy vína:

1. Suchá,
2. sladká a
3. prostřední.

Suchá vína slují ta, která zvláštní chuť a jemnosť a bouquet mají.

Sladká nazýváme opět ta, která po vykvašení ještě sladká ostávají, a nadto dosti lihu v sobě vždy podržují.

Prostřední vína jmenují se taková, která ani od prvního druhu ani od druhého mnoho sobě osvojily.

K suchým vínům náleží hlavně: Česká, porýnská a všechna ostatní německá vína.

K prostředním hlavně francouzská vína.

Česká a Českomoravská vína.

Jak jiz výše řečeno, činí se již v VIII. století zmínka o českém víně, hlavní ale význam a ráz dostalo vinařství české v XV. století Karlem IV., nazvaným „Otcem Vlasti,“ který z Francie bílé a modré druhy rév přivésti kázal.

Utěšenými údolími kolem Vltavy a Labe táhnou se vinohrady, které dávají dokonalá a hledaná vína.

Ohnivé bílé — je zvláště černosecké, které ve své jakosti nejblíže stojí nejlepším vínům bílým francouzským, a k tomu je velmi silné; jemnější je mělničina, vína burgundská.

Poněvadž nejen že naše hlavní vinice pod týmže stupněm severní šířky, a na půdě téže jakosti se nalezají, v jakýchž poměrech původní vlast révy burgundské před přenešením svým do Čech byla, tu nemožno se ani diviti, že réva červené mělníčiny, u nás přirozeně a rozumně pěstovaná, udržela své ušlechtilé vlastnosti, kterými se honosí ve své původní vlasti, a s chloubou můžeme říci, že mnohdy výborní znalci, ano sami francouzští vinaři, nemohli naše české burgundské od burgundského francouzského rozeznati, což opět nový důkaz, že naše vlast velmi výhodné půdy, podnebí a i polohy má k zakládání dobrých a pro budoucnosť hojné úrody slibujících vinic.

Nejlepší bílé víno pěstuje se mezi 51⁰ severní šířky. U Litoměřic, Lobosic, Skřehkova, Ústí pěstuje se dosti vína, ale nejvíce pro domácí spotřebu, poněvadž ale clo přes hranice je nepoměrně vysoké, neb asi z 50 kilogramů vína platí se cla při vývozu do ciziny 12 až 13 zl., a je-li vysoké agio tudíž i více.

Velké agio je pouto železné, držící v podruží domácí výroby, a pod jehož jhem úpí národní hospodářství, nemohoucí volně rozložiti perutě k vydatnému blahobytu země, která ve všech odvětvích nejvíce tížena je daněmi.

V zemi vypěstované víno nejvíce též i v zemi musí se spotřebovat nemohouc závodit s cizozemskými druhy, jak už řečeno pro nepoměrně vysoká cla na vývoz určená.

V samých Čechách pěstuje se nyní réva více jak na 2300 hektarů vinicích, a průměrně docílí se z hektaru 1·13 až 3·39 hektolitrů moštu, tudíž ročně 31 až 40 tisíc věder.

Víno české je dokonalé a proto také jeho cena vyšší jiných vín.

Obyčejně stojí 0.5 hektolitru českého vína při vínobraní dle jakosti a roční úrody 10 až 30 zl. a vyleželé po dvou až tří letech i 50 a 100 zl.

Ostatní česko-moravská vína nejsou již tak vyhlášená jako Mělnické a Černosecké, ale přece i sesterská Morava těží dobrá vína, jako kolem Polešovic, Bzence atd.

Na Moravě na 4600 tisících hektarech výsevku vinařství věnovaných, dostává se po 0.5 hektaru 5 až 8 hektolitrů průměrně, tudíž v průřezu na 500 až 600 tisíc hektolitrů 0.5 hektolitru v ceně 8 až 20 zl. hned při vínobraní; po dvou, tří letech za 40 až 80 zl.

Českomoravské vinařství rozkládá se hlavně u Brna, Hradiště, Znojma.

Rakouská vína.

Ne tak dobrá jako česká a českomoravská vína jsou rakouská, která hlavně svou zvláštní kyselostí se poznávají a teprvé delším ležením na jakosti a v ceně stoupají a se lepší, tak že mohou 20 až 30 let ve sklepích uložena vydržeti a se zlepšovati.

V doleních Rakousích je 46.000 hektarů výsevku půdy vinařství věnováno; po 0.5 hektaru těžívá se 7 až 9 hektolitrů, a 0.5 hektolitru vína stoupá stářím a ošetřováním při vyleželosti, neb mimo dobrotu musí i mrtvý kapitál ve víně uschovaný na zúročení se připočíst, jakož i náhrada za spotřebované nádobí a v pořádku udržování místnosti na přeschování vína určených, jakož i plat za přetáčení a ošetřování vína ve sklepích atd. a konečně za vypařování a přetáčením častým vytracováním vína.

Tato všechna vydání musí při stáří vína býti k ceně jeho připočítána, a proto nelze se diviti, že po letech původní cena vína se zmnohonásobní a velké výše dosáhne.

Rakouské vinařství nejvíce je rozšířeno kolem Vídně v Grinzinku, Nussdorfu, Weidlinku, Klosterneuburgu a dále v Gumpoldskirchu, Vöslavsku, Kremsu, Rezu a Mailberku.

Štýrská vína.

Tato vína jsou mnohem silnější rakouských, a mají zvláštní ostrosť; barvy jsou nejvíce zelenavé a velmi brzy jsou pitelná.

Hlavní důležitosti dosáhlo víno u Radkersburku, Jerusalemu a Mariboru a největší rozhlášenosti v Luttenburských vinicích.

Štýrská vína stávají obyčejně stejně v ceně s rakouskými neb o nepatrnosť jen výše, dle toho, z které končiny pochází, to se rozumí, že Luttenburské v ceně nad všeliké jak štýrské tak rakouské druhy stojí nejvýše.

V Štýrsku pěstuje se víno na 4020 hektarech výsevku, po hektaru bývá průměrně tolik vína co v Rakousích.

Tyrolská vína.

Na 40.250 hektarech pěstuje se réva v utěšeném Tyrolsku, a těžívá se po 0.5 hektáru 8 až 10 hektolitrů toku révy vinné.

Tyrolská vína jsou velmi příbuzná vínům itálským.

Červená vína jsou velmi tmavá a barva jejich mění se do violova.

Vína ta pijí se velmi příjemně a nechávají po sobě zvláštní vrozenou chuť.

Tyrolská vína nedají se dlouho chovat, a brzo se rozkládají a zvrhnou, jen Brixenský druh červený a bílý, lze déle udržeti.

Marizimovské víno musí se hned za čerstva píti, dokuď je takřka moštem neb dlouho nevydrží; a proto nehodí se pro obchod. Silná jsou Brixenská, Bozenská a Görcká vína. Ročně těží se v Tyrolsku $1\frac{1}{2}$ až 2 miliony hektolitrů vína.

Slovinská vína.

V Charvátsku, Krajinsku, Slavonsku, Dalmacii a Vojenské hranici, pěstují se na výměře více jak 145.250 hektarech.

Po 0.5 hektaru ve vinici rodívá se 5 až 10 ano dle pohody i více hektolitru vína, poměrně více i poměrně méně dle druhu révy, půdy vinice a pilné práce dané révě, dle toho stojí potom révní tok Slovinský v ceně a jakosti na rovni s vínem tyrolským.

Zvláštní závada vinařstva v Slovinských zemích je ta, že ve vinicích nachází se velmi mnoho druhův rév, které nestejné vlastnosti, žádný patřičný čistý ráz vytěženému vínu dáti nemohou, a tak z polovičatosti a nestejnosti vlastností a příchutí jen prostřední víno dávají; až v té neb oné vinici jen jediný druh pěstovati se bude, nabude víno slovinské více a více svého rázu a bude i v ceně výše stát, neb i půda i podnebí jsou révě viné velmi přístupny a co nejvíce přirozeny.

Mezi slovinskými víny hlavně zasluhují povšimnutí: bílý vlaský rýslink, moslavac; modrá kadarka, modrá frankovka, modrý královský druh, modrá kosovina a modrá zdeučajevka.

Uherská vína.

Pěstují se na 345.000 hektarech výměře, a těžívá se ročně 13 až 16 milionův hektolitrů.

Nejlepší druh uherského vína je tak zvané tokajské víno, které se v Zemplinském komitátu na 288 myriarech pěstuje.

Pravé tokajské víno má žluto-zelenavou barvu a obsahuje všechny vlastnosti uherských vin v nejvyšším a nejdokonalejším stupni a dá se mnohá leta udržeti.

V hořeních Uhřích jsou zvláště výtečná Meuesenská, Karlovická, Erlauská atd. vína.

V Eisenburském a Szaladným komitátě daří se též dobrá vína.

Ve Vesprimském komitátě daří se dobré bílé stolní víno tak zvané Somlyorské.

V Raabském komitátě jsou opět výtečná Szabadhegská vína.

V Komornském komitátě daří se též dobrá ale nejpozději uzrávající uherská vína.

V Presburském komitátě daří se zvláště sladké, ohnivé, líbeznou vůni mající zlatobarevné víno.

Co se Budy-Peštského vína týče, je vůbec známo pro svou ohnivou příjemnosť k pití,

Německá vína.

Vína tato náleží nejvíce do druhův suchých vín.

Německá vína lze velmi dlouho uschovávati a zvláště stará vína dostávají příjemný bouquet.

Vína německá se tak snadno nekazí ani se rozkládají.

Ze všech německých vín jsou porýnská svou výtečností a přítomným bouquetem ta nejznamenitější a nejhledanější a mezi těmito opět nejvíce Johannisberské víno.

V Sasku a Pruském Slezsku daří se vína podřízenější jakosti.

Hlavní druh révy v Německu pěstovaný je rýslink, mimo tento druh jsou i následující dosti rozšířeny:

1. Tramín, který ohnivé víno dává.
2. Sylván a druhy rév ušlechtilých, které sladká vína dají.
3. Hnědé jakubské dává dosti velmi příjemného ale řídkého a sladkého vína.
4. Roučí.
5. Champagnské.
6. Muškátový bílý, červený a modrý druh.
7. Tokajský atd.

Vlašská vína.

Příroda jižních krajin velmi podporuje jak růst tak i dobrotu vína, a zvláště když k tomu je dokonalá půda, a toho všeho má v plné míře požehnaná Italie, co do půdy a přírody nejlepšího k zdaru révy se vyžaduje, a vzdor tomu není víno italské výtečné, nemůže se vyvážet, nedá se dlouho udržet, a toho hlavní příčina je lid Vlašský sám, který více pohodlný, s vinicemi mnoho se neobírá, vždyť prý to „samo roste“, a tak co by prací a pílí měl víno zušlechťovat, to svým nedbalstvím kazí a v jakosti ničí.

Co by tomu řekl náš vinař, vida v prostřed vinicích mnoho divokých stromův, jako topoly, břízy, olše, duby — ? tak nedbale se hospodaří ve vlašských vinicích, v zemi pro víno stvořené!

Ve Vlaších daří se výtečná sladká vína, kterým našinec pro přílišnou medovou sladkosť sotva může přivyknouti.

V Italii daří se hlavně muškátová a malvarejská vína.

Mezi červenými víny zasluhuje hlavně tak zvaný druh Lacrimae Christi povšimnutí.

Druh vína toho roste u Vesuvu, má veselé červenou barvu, je velmi ohnivý a jemně přisládlý.

Francouzská vína.

Francouzským vínům není rovno, neb zde výhody půdní a podnební pojí se s pilností lidskou.

Každý departement má svá výtečná vína, která nejen libeznou chuť ale i vůni a kořennosť mají a vždy příjemnosť po sobě při požití v ústech nechávají.

Druh Bordeauského vína dosahuje velké dokonalosti.

Mimo bordeauská vína jsou též znamenitá Burgundská, marseilská, Cognac, corsická ohnivá sladká a champagnská vína.

Z červeného vína zvláště známo je Rheimské víno.

Jaké rozsáhlosti umělé zlepšování vína, jakož i vytvořování nových vín ve Francii dosáhlo, je důstatečně známo.

Francouzské výtečné druhy révy užil starostlivý král o blaho svého národa Karel IV. k povznešení, osvěžení a velkému rozšíření vinařství v Čechách, dav druhy ty z Francie do naší krásné Vlasti hojně přenésti.

Španělská a portugalská vína.

Španělsko i Portugalsko jsou vlasti nejen výtečných ale i nejdražších vín.

V okolí Granady daří se známé Malaga, které svou tmavočervenou barvou, přílišnou sladkostí se vyznamenává; stářím ale tratí přílišnou sladkosť a dostává příjemnou, silnou chuť se zvláštní vůní.

Malaga dá se až 100 let udržet a vždy v jakosti své stoupá.

Španělský muškát je žlutavý a má výtečnou zvláštní vůni.

V Sevilském okršlku nejznamenitější jsou druhy Xeres a Tinto.

Jeden druh Xeres je suchý, hořký, ale co lék žaludek silící a příjemný k pití.

Tinto je velmi ohnivý, sladký a zcela příjemný.

Ve Valentii daří se bílý a červený alikant a hustý dobrý benicarlo, který velmi do Německa se převáží a i do vinic zavádí.

V Castilii roste méně silných, ale tím příjemnějších vín, která vínu Burgundskému velmi se podobají.

V Aragonii pěstují se jen těžká, červená vína — saragosa a carinena nazvaná.

V Catalonii daří se dobrý druh Malvasier, tinto, maharo atd.

V Navaře znamenitý druh peralta.

Výtečná vína mnohá uschovávají se v hrnčených nádobách, která se olejem zalijí, by vzduch vínu neuškodil, špatnější druhy vína užívají se k vyrábění octa.

Portugalská vína.

Tyto mají jak v jakosti tak i dobrotě a ceně španělským podobná vína a hlavní slávu dobyl sobě druh port, který v pro-

vincii Minho a Veira se výborně daří a do celé Anglie a střední Evropy se rozváží.

Švýcarská vína.

Vína v svobodném Švýcarsku pěstovaná jsou červená i bílá, příjemnou chuť mající a vždy více sladká a opíjející.

Nejvíce rozšířen je druh révy Burgundské, a rozličnou polohou, půdou a prácí docílí se z něho i na jakosť rozličných odrud.

Belgická vína.

Zdejší vína nevyznamenávají se žádnou zvláštní dobrotou, ale mají odpornou, po hlíně zapáchající chuť, a nevyváží se ze země, poněvadž sotva stačí na domácí spotřeby.

Ruská vína.

V jižním Rusku dalo by se nejen již přirozenou polohou ale i výbornou půdou mnoho vína pěstovati, ale lidu a práce schází!

Větší vinice táhnou se kolem Odessy ale ne, by se z nich vinní tok docílil, ale spíše proto, by hrozny se sušily a co hrozinky do obchodu přicházely.

Réva pěstuje se v jižním Rusku již po mnohá století.

Kolem Tšerkaska a Astrachanu daří se výtečná vína z kterých připravují se nejen šumivé druhy ale i podobná vína, francouzskému červenému Lacrimae Christi.

Na Kavkasu daří se bílá, lehká vína, která mladá, příjemnou chuť mají a lahodná k pití jsou, ale pro svou náchylnosť na brzké zhořknutí ne dlouho se držeti dají.

Tataři dávají makovice do vína, by je učinily opojným.

V jižních krajích poblíže červeného moře roste réva na divoko a dosahuje tlouštky až muže.

Víno z hroznův docilené nerozumným zacházením se kazí přimícháváním syrobu, medu, suchých hroznův neb i divokých moruší.

Řecká, jihoslovanská a turecká vína.

Dosti rozšířené vinařství se velmi nedbale obstarává a pěstuje, a hroznův z rév užívá se nejvíce k docílení hrozinek.

Řecký nejlepší druh vína je z ostrova Santorin; lehká ne zvláště dobrá vína jsou v okršlku Athen.

Messena a Lakonie mají příjemné, jemné ale silné druhy vína tak zvané Malvaské.

Turecká vína na Dunaji pěstovaná rovnají se pravému Tokajskému.

Na Valašsku je nejlepší druh vína tak zvané patra.
Bosensko má velmi lihová vína.

Na Kandii roste libě páchnoucí víno, ale nejznamenitější druhy vína daří se v utěšeném kraji, mastkem promíšené půdě, na ostrově Cypru.

Révy nepěstují na tyčích, ale by hrozny co možná nejvíce uzrály, nechávají je plazit po zemi, by teplo sluncem zemi dané, od této vnímané, v noci ale opět vydávané, hroznům révy k zmaru nepřišlo, ale hroznům zachováno bylo, a ty prudčím teplem a ne takovou přílišnou proměnlivostí teploty, lépe dozrávaly.

Nejlepší druh Cyperského vína je tak zvaný comanderský, na dřívějších statcích templářů a maltesů, mezi Olympem a Paphosem pěstovaný.

Po comanderském je nejlepší druh muškátový, který sladká italská vína předčí; škoda jen, že pro svou velkou náklonnosť ku zkažení, nelze jej déle udržet, než jiná vína.

Muškát je barvy bílé.

Na ostrově Korfu připravuje se ze sušených hroznův lihovina rosolková.

Mimoevropská vína.

Z těchto uvedu zde jen taková vína, která nejvíce v obchodu přichází a ta jsou:

1. Capské víno, které na předhoří Africkém se dobře daří, tokajskému se rovná a nejdražší ze všech vín je.

Capské víno daří se i na skalnaté i na naplavené půdě; ze skalnaté půdy je výtečný druh, ale z naplavenin zapáchá hlínou.

Capské víno je bílé a červené.

V západní Africe pěstují nejvíce křesťané révu a hrozny upotřebují k docílení hrozinek.

Réva roste zde silně na divoko.

2. V Turecku Asiatském těží se z hroznův révy nejvíce velkých hrozinek.

Kolem Smyrny daří se výtečná muškátová vína.

3. V Palestýně zasluhuje jedině tak zvané Jerusalemské víno povšimnutí, jen že silně má nepříjemnou sírkovou příchuť.

Bílá, sladká vína chioská a samoská lze upravit v božský nektar, který do dneška zde velmi oblíbený a hledaný nápoj je.

4. V Persii daří se zvláště v Širasu dobrá a bílá vína.

Armenové přimíchávají bílým vínům šafránu, po čem víno dostává divnou příchuť.

5. Z Kanárských druhů révy připravují se zvláště sladké a příjemné likérky rozličných jmen.

6. Madeira je světoznámé svým výtečným vínem.

Vinobraní je zde ročně třikráte, z každého jednotlivého vinobraní třídí se dle dobroty a jakosti hrozny zvláště. Nejlepší hrozny dají tak zvané víno pinzo.

Malvasirské víno je to nejdražší.

7. Amerika má více vinic v Pensylvanii, kolem New-Orleanu, v státech Ohio a Louisiana.

Californie je vrozená viní krajina, a dalším osidlováním se jí i stane; neb zde rostou vína madeiře a španělským podobná.

V jižní Americe pěstuje se nejvíce stolového hroznového vína.

8. V jižní Australii daří se též výtečná vína, která co se dobroty týče Xeres a Madeira se rovnají.

c) Podnebí; poloha vinice.

Domov révy jsou teplé kraje Asie, kde velmi rozšířena je na divoko.

Réva vyžaduje podnebí šíře 25 až 40^0 ale snese i šíři 52^0 — a poněvadž v Asii všechny tyto šíře má, tudíž přichází zde i ta nejlepší vína.

Réva viní daří se v polohách 600 až 1200′ nad hladinou mořskou a dochází i v této poloze svého úplného uzrání.

Ve větši výši neb v dálší šíři možno též révu viní pěstovat, ale nikdy s takovým účinkem; víno je zde špatné, a udržování a ošetřování révy stojí velmi mnoho namáhání a výloh.

V krajinách kde mrazy dosahují přes 18^0 réva ráda zmrzne.

V mnohých zemích tvoří víno hlavní oddíl národního hospodářství, a tu vědět potřeba, který druh révy snese dobře beze škody to neb ono podnebí, a které víno možno v té neb oné krajině co nejlépe zpeněžiti.

Jak na podnebí velmi mnoho pro zdar révy záleží, můžeme sami nepříliš nepřirozené podnebí révě zpříjemnit a snesitelným učiniti, neb kde mnoho lesů a z močálů výparů je, tam potřeba od vinic lesy odstranit a močály vysušit a réva i jakosť vína se zlepší. Mnohem více nežli při úpravě snesitelnějšiho podnebí pro révu, můžeme učinit co se polohy týče celé vinice.

Řádnou a přirozenou polohou vinice možno mnohé vady podnebí a i půdní uměle vyrovnat a nahražovat, a tím docílí se dokonalé vyvinutí a uzrání hroznův.

Révě musíme polohou hledět nahradit, co by půdou a podnebím částečně postrádala.

Réva má nejraději prostřední sluneční teplotu a i prostřední vlhko; přijde-li réva v teplejší podnebí než ji přirozeno, musí polohou o dostatečnou vlhkosť postaráno býti, v naší vlasti ale, pásům chladnějším sloužiš za pravidlo co možná nejvíce zjednávati

tepla našim vinicím, neb tím lepší můžeme vína těžiti, docílíme dokonale vyvinuté hrozny a vína jakosti nejlepší, a tu opět jen možno všeho toho dosíci rozumně volenou a uspůsobenou polohou, neb tu musí poloha pomoci k dosažení potřebného tepla a též i vlhkosti a chránit musí vinici před škodnými mrazy a větry.

Révě je především potřebí čistého, zdravého vzduchu a chránění před škodnými studenými větry; a i toho moci dosíci přiměřenou a příhodnou polohou. Každá rostlina byvší přes noc orosena nesnese palčivé paprsky sluneční, rychlou proměnou rosy v páru se zapařuje a hyne, a co i méně útlým a jemným rostlinám zkázu přináší, to tím spíše a snáze révě škodí, která z teplých, choulostivějších krajů k nám přišla, a proto kde podnebí ne příliš příznivé, tam aspoň polohou musíme nesrovnalosti hledět napravovati a révu chrániti. V položení mezi pahorky roste réva nejlépe, neb i teplota v krajině panující, jakož i vlhkosť bývají stejnější a ne tak rychlým proměnám podrobeny jako v rovinách, neb vlhkosť z hoření části pahrbků ztahuje se do středu více dolů, slunce půdu zde stejně zahřívá, a poloha celá více chráněná je od škodných větrů, které nejvíce jen na temení pahrbků zuří.

Révě daří se nejlépe v středu pahrbků, na úpatí ne tak, poněvadž zde je více vlhka, rosy, mnoho záplavy při silném dešti, jíní, průvany atd. a réva v takových poměrech, kde má nadbytek vlhkosti, dostává velké listí, ale ovoce málo, a když nějaký hrozen má, tak velmi špatný, a ten ještě nestejně zralý. Réva daří se i v rovinách ale postrádá na síle slunečních paprslků a proto není víno tak sladké.

Nejlépe daří se réva na vršinách, které s protější stranou úžlabinu tvoří; tu se sluneční paprslky odráží, teplota a vlhkosť se udržuje a větry neškodnými se stávají. Hlavní tyto výhody požívají vinice podél Rýnu a proto vinice ty mají tak vyhlášená vína.

Poloha blíže řek, rybníků, potoků, jezer atd. je velmi výhodná, ale potřeba zachránit vinici před přílišnými výpary a jarními mrazy, a toho možno docíliti prostřední polohou v sušší, sypčí půdě, v středním prouhu vršin u vod se nalezajících.

Réva nesnese ani přílišné horko, ani přílišné studeno, ale vždy raději snese teplo než mrazy; silné deště jsou na záhubu viné révě, neb buňky příliš se nalejou a rády popraskávají; proto réva raději i sušší ale pěkné počasí žádá.

Pozdě dozrávající druhy rév nikdy nechť se nepěstují v studených krajích, aniž ranně uzrávající v teplých, neb pozdní hrozen v studené krajině neuzraje a ranný hrozen v teplém podnebí opět před určitým vínobraním z polovice opadá.

Nejvýhodněji je v chladnějších krajinách ranně dozrávající druh révy sázet, a v teplém podnebí opět pozdě dozrávající druhy

pěstovati. — Polohou musíme révě zaopatřit dostatek tepla a co možná i příležitosti, by slunce větší částku dne na vinici svítilo, a tuto zahřívalo, by réva od větrů a mrazů chráněna, nikdy na čistém vzduchu ujmu a nouzi netrpěla.

Nejvýhodnější pro révu je jižní, jihovýchodní a jihozápadní položení vinice, neb v tomto směru paprsky sluneční dostaví se teprvé pak, až rosa oschla, a vedro denní již révě více škodit nemůže, a slunce potom větší částku dne vinici zahřívá. Že musí i zde poloha vinice proti škodným větrům chráněna býti, jako v každé jiné poloze, rozumí se samo sebou.

Východní poloha trpí častými jarními mraziky a severovýchodními i západními větry.

Slunce pere do vinice, kde rosa ještě ani neoschla, a tím povstalým silným vypařováním ničí se réva, a dostavují se mnohé nemoce, buňky praskají, oběh šťávy stává se velmi nestejným.

V poloze východní paprsky sluneční ne dostatečně vinici zahřívají, neb ani dlouho na vinici nepadají, a brzy vynikají a do jiné polohy přechází.

Ve východní poloze nedaří se již réva tak dobře, jako v jižní, ale přece mnohem lépe nežli v nepřirozeném západním položení, kde se někdy s velkou tíží uvede.

Mnohem hůře daří se révě v položení severním, kde špatně se daří a kyselé hrozny má, protože následkem nedostatku tepla hrozny uzrát nemohou.

Mimo podnebí, je při každé vinici potřebí míti zřetel na směr a svah vinice a všechny možné výhody krajiny, jako je chránění proti větrům, mrazům, silným rosám, jíní, atd. a tu se dle toho musí poloha místní řídit.

Vinici nejlépe svědčí svah ne ale silný, nýbrž pozvolný, neb i voda dešťová má přirozený odtok, a slunce v takové poloze dobře může paprsky svými zamířit, a teplotu v půdě déle poutat.

Kde spád vinice je příkrý odpomůže se, by se po deštích strže nedělaly, tak zvanými hrázemi, terasy, přezdívkami.

Ve způsobu schodů podezdíje se vždy jeden oddíl vinice, by prsť dešťěmi spláchnutá nějakou překážku měla, a spoušť ve vinici nečinila, takto splavená zem, se v čas hnojení dobře upotřebí k jednotlivým révám a mnohem se ušetří na práci, která by povstala z vynášení teprvé až z úpatí vinic, když by ve vinici žádných terasů nestávalo.

Podezdívky zamezí všeliké strže a nabývají i tím hlavní důležitosti, že přitahují zdi a kámen teplotu sluneční a i déle ji podrží nežli celé vůkolí, a tím i v chladnějších nocích vysáláním teploty za dne nabyté činí chladný noční vzduch nad vinicí teplejší, révě snesitelnější a tím samým ne tak škodlivý.

O podezdívku se i za dne paprslky sluneční odráží a přichází půdě v mnohém silnějším stupni velmi vhod.

Podezdívky u vinic, jakož i zdi a terasy jak v malém tak i ve velkých vinicích pojisťují nám svrchu udanými svými výhodnými vlastnostmi úrodu až k víře nepodobnou, někdy až desateronásobnou.

Na zdích, terasech, podezdívkách možno s velkým úspěchem pěstovati hrozny stolové, o kterémžto způsobu pěstování révy co nejobšírněji zádě promluvím, neb ne každému popřála štěstěna hospodařiti na velké vinici, ale více je těch, kterým aspoň kus zdi, terasu atd. v příhodné poloze, k pěstování révy, náleží, a hlavně z té příčiny promluvím o pěstování tomto více.

d) O půdě.

Jako každá rostlina k svému stanovisku zvláštní pevnou půdu potřebuje, tak i réva takové vyžaduje.

Každý druh rostlin musí míti svou půdu, přijde-li v nepříznivou a nepřirozenou půdu tu zakrňuje a špatně se vyvinuje, a před časem hyne.

Réva je snad ze všech rostlin nejsnášenlivější, neb ona se spokojí s všelikým druhem půdy, ale byvši do přirozené polohy a půdy vsazena, nejen že dosti úrody, ale i dobrého ovoce dá; čím ale půda více její přirozenosti se příčí, tím menší úroda, tím špatnější jakosť vína.

Nepřirozenou půdu lze velmi často dobrou polohou učiniti révě snesitelnější, tak k. p. vlhkou půdu v teplém položení, která celý den slunci vysazena je, snese réva dobře, a poskytne i dostatek úrody, co by ale v položení chladném révu jen mořilo až umrtvilo.

Každý druh révy vyžaduje přiměřenou, zvláštní půdu, a tu vždy potřeba vědět, v jaké půdě, na divoko rostoucí ten neb onen druh révy nejlépe se daří, kam jej příroda byla sama postavila, a dle toho taková půda musí se té neb oné révě dát, chceme-li aspoň uspokojující úrodu vytěžit.

Réva daří se v kypré, lehké ano i v těžké půdě, jen nesmí býti přespříliš tučná, by se mnoho vlků nevyvinovalo, a révă jen do listů a šlehounův nehnala, a málo hroznův nenasazovala.

Půda ve vinici musí býti vždy kyprá, a čím více půda hrbolatá je, tím výhodnější pro víno, neb v nesrovnalostech půdních v hrbolech těch teplo se lépe a déle udržuje a poněvadž v kyprou půdu vzduch, teplo a vlhko snažšího přístupu má a snáze se přitahuje, tím samým kyprá půda a pahrbkovitý útvar vinice pro révu velké výhody podává, a réva této výhody hledí co nejvíce využitkovat, a vlhkem, sluncem a vzduchem v půdě rozložené

solní potravní částky snáze za potravu sobě přibírá a hojného ovoce za to nasazuje.

Kypré půdě přivádí se i električina vzdušní, která k zdaru rostlin velmi mnoho přispívá.

Rozkladem hnoje v půdě a novým spojováním s prvky v půdě se nalezajícími, tvoří se i vnitru země proud elektrický, kterou prsť silně udržuje a poutá a pro zdatný vývin rostlin upotřebuje a dále jim dodává.

Réva daří se v lehčí i těžší půdě, ale jak již praveno, v poměrech jedněch lépe, v jiných špatněji, dle toho jak půda přirozeným požadavkům révy vyhovuje.

U každé půdy musíme hlavní zřetel vzíti na součástky, nachází-li se v půdě dosti látek k zvětrání a rozkladu přístupných, které by za potravu révě sloužiti mohly, aneb je-li většina částek půdy nezvětralá, s mnohými kovovými součástkami promíchaná.

Každá půda dělí se na vrstvu vrchní a spodinu a tu musíme na obě dokonalý zřetel vzíti jsou-li révě vhodny a přiměřeny.

Každá vrchní vrstva, v které má réva důkladně se zmahat, dařit a i užitek dokonalý dát, potřeba, by byla dosti kyprá a hluboká, by kořeny révy na všechny směry bez překážek rozkládat se mohly a ze všech končin půdy přiměřenou potravu pro révu jemnými kořínky svými přiváděly.

Vrchní vrstva musí býti tak uspůsobilá, by nejen dostatečnou vláhu pro rostlinu potřebnou pojímala, ale i přílišnou vlhkosť propouštěla, by tato škodnou nebyla.

Horní vrstvě je potřeba, by teplo dobře mohla pojímat, a je udržovat, tímto nejen réva lépe se vyvinuje, ale i hrozny lépe uzrávají a kde půda teplotu slunečními paprslky spůsobenou silněji poutá, tu při chladnějších nocech sálajíc teplo ze sebe, činí teplejším noční vzduch kolem révy, a chrání tuto před škodnými následky chladných nocí.

Velmi výhodno je pro půdu k udržení teploty: dokonalá kyprosť, kterou teplo do půdy silněji se přitahuje a poutá; malé, drobné kaménky v půdě, kteréž též déle než celé vůkolí teplotu podržují a v chladnějších hodinách svému vůkolí toto přepouštějí; půda barvy tmavé drží mnohem déle teplo než-li půda barvy světlé; a jak již výše uvedeno, velmi výhodno je pro vinici, když jednotlivé díly její terasy a zděmi odděleny od sebe jsou, tu slunečními paprslky lépe o zeď se opírají, kámen teplotu déle podrží a ne tak snadno vypouští a za chladných noci napomáhá k udržení vzduchu v stejné teplotě.

Nejlepší vrchní vrstva půdy pro vinici určenou je ze zvětralé žůly, břidlice, buližníku a sopeční lávy; na takových půdách réva

má-li dobrou polohu a vyplněny jsou-li všeliké podmínky k zdaru révy potřebné, se co nejlépe a nejprospěšněji daří.

Křemenitá a vápenitá půda má velkého vlivu na zdar révy.

Vápno v půdě má velkého vlivu na rozklad mineralních a i živočišných částek půdy, neb tyto rychle za přiměřenou potravu rostlině upravuje, a tím k lepšímu a rychlejšímu vzniku révy pomáhá a i k nasazování hroznův velice přispívá; důležito ale a potřebno věděti, že v silně vápenité půdě révě valně se nedaří, neb zbujní a se i vysílí a vína na jakosť nikdy tak dokonalá nejsou, jako v půdách prostředních vápenitých.

V půdě jak vápenité tak i písčité, mrva velmi rychle se rozkládá, jak již výše řečeno, a tak potřeba se postarati o to, by vápnu zaopatřilo se častěji látek k nové úpravě za pokrm jemným kořínkům révy, a to se stává častějším hnojením, aby se rozkladem hnojných částek v stejné míře udržovalo dodávání potravy révě, a tato mohla stejně a nepřetrženě se vyvinovat a i ovoce nasazovat.

V sypké a i vápenité půdě potřeba vždy ve dvou až tři letech vyhnojit, přiměřeným a půdě potřebným hnojivem; v půdách těžších, kde rozklad hnojivých látek tak rychle se nestává, potřeba teprvé v 5 až 6 letech hnojem k dobrému udržování vinice v stejném stavu vždy napomáhat.

V sypké půdě má réva méně, ale mnohem lepší, vydatnější a sladší hrozny, než v půdě těžší, kde více jich nasadí, ale na jakosť špatnějších a v cenách nízkých.

Vrchni vrstvu potřeba udržovat v stálé kyprosti; v prsti s mrtí a prostřednim množství vápenných látek smíšené, pří dobré poloze a příhodném podnebí daří se ta nejlepší a nejdražší vina.

Nalezá-li se ve vrchní vrstvě více hlíny, maznice, tu je půda vazká, nepříhodná révě, kořeny nemohou, jak potřeba je, každým směrem dobře do půdy vnikati, a voda dešťová nejen že se na povrchu dlouho drží, révu vymočujíc, nýbrž dostavši se do vnitř, révě velkých škod na kořenech spůsobuje, uvádějíc tyto v hnilobu.

Půda vazká je každé rostlině, zvláště ale révě na škodu, zvláště když po dešti rychle osychá, tu utvrdne a dostavši silnou koru zabraňuje všeliký přístup teplu a vzduchu, což obé každé rostlině k živobytí a zdaru nevyhnutelně potřebné podmínky jsou, hornatým povrchem nejen vlhku ale i vzduchu a teplu zabraňuje se přístup do vnitř půdy a povstalými trhlinami v takové vazké půdě, protrhávají se jemné kořínky rostlinné a základ k churavosti je položen.

Vaskou půdu možno k pěstování jiné rostliny lépe použit, neb pro vinici pozemek s vaskou vrchní vrstvou půdy není, a zlepšovat a činit půdy sypčí, stojí mnoho času a peněz a nemůže

tak se vyplácet, by výlohy povstalé z dovozu písku, drobného křemení atd. užitkem z révy vyplývající daly se dostatečně krýti. Ve vazké půdě je potřeba časté, důkladné a hluboké kopání.

Písčitá půda, smíšena-li je s přiměřenou dávkou mrti, prsti a hlíny, je nejvýhodnější pro vinice; a kde je půda přes příliš písčitá, že silně vysychá, tu přimícháním prstě a hlíny se velmi zlepší a stane se nejpřiměřenější stanovisko pro révu.

Červený, železitý písek je nepřítelem všelikého života rostlinného, a proto i révě v takové půdě se nevede dle chuti a ráda hyne.

Mnohá půda může se příměřenou polohou napravit a nedostatky takto vyrovnati; vazká, vlhká půda v teplém položení a sypká půda ve vlhčích poměrech, svědčí dosti dobře révě, a vinice v takové půdy za příznivých poměrů založené, dávají dostatečné úrody a užitku, neb v obých pádech nesrovnalosti se vyrovnávají.

Těžká, vlhká půda, jakož i sypká, teplá puda v nepříměřené poloze velmi zhoubně působí na révu.

Hlavní pravidlo budiž: vrstva vrchní nechť vždy je kyprá, by teplota i vzduch i do nejhlubší spodiny přístupu měly, a aby se vždy v dobrém poměru a stejném množství rozkladných solí k zbudování celého ústrojí a vydávání ovoce révy, ve vrstvě vrchní i spodní s důstatek nacházelo.

Spodina.

Byťby vrchní vrstva sebe výhodnější a révě prospěšnější byla, není-li to též tak i se spodinou, ostává půda pro révu nepříhodnou, neprospěšnou.

Kořeny révy neostávají jen po vrchu, oni vnikají do hloubky, do spodiny, a proto musí potřebnou potravu, rozkladné soli i v spodině s důstatek pro vyvinování révy připraveno býti, by rostlina vyvinovati a ovoce dávati mohla, jinak by zakrněla až i před časem zhynula.

Vlastnosti, které k zdaru révy u vrchní vrstvy půdy hledáme a sobě přejeme, ty samé musí i spodina míti, a sice: ona musí býti kyprá, vodu propustivá, by se na kořenech voda přes příliš nedržela a k hnilobě je nepřiváděla.

Spodinu lze hlubokým spracováním a smíšením s dobrou vrchní vrstvou za pomocí vzduchu a v něm k rozkladu povzbuzujícího kyslíku, mnoho zlepšit a k dokonalému a šťastnému vyvinutí révy a ovoce přispívat.

Půda co stanovisko pro révu určená ne dosti na tom, by měla vlastnosť přílišnou vodu propouštěti, by réva velkým vlhkem netrpěla, ale potřeba, by půda dovedla tolik vláhy udržovat, mno-

ho-li réva k svému vývinu a vydání hroznův potřebuje, neb půda nedostatečné vláhy v sobě podržující a révě zásobící, není přiměřeným stanoviskem révě, neb právě jak přílišné vlhko révě škodí, tak na záhubu je jí též přílišné sucho, neb hrozny vlhkosti patřičné postrádající, nemohou se nalíti a v suchých letech žlázy šťávu k hroznům přivádějící, vysychají a jahůdky místo co by měly se nalívat a sládnout, ostávají nedostatečným přítokem šťávy, vzdor tomu, že slunce je vyhřívalo, kyselé a malé.

Půda musí míti zdrženlivosť a přítažlivosť vlhka, která je jedna z nejdůležitějších vlastností, a opět v největším stupni u kypré, dobře spracované půdy jedině se naskytuje, a blahodatně na zdar rostliny působí.

e) Hnojení vinic.

Každá rostlina svým růstem a vyplozováním nových dílků svého těla vyžíje půdu, ale nejvíce nasazováním ovoce, které se očesává.

Látky, které rostlina k zbudování svého těla a vyvinování svého ovoce, vzala ze vzduchu a půdy, a právě hlavně za ty látky co z půdy k růstu a nasazení ovoce vzaty byly, je povinen rozumný vinař půdě náhrady dáti, by se nevyžila a pro budoucí leta vždy révě dostatečnou potravu podávat mohla, nejen k vyplozování těla ale i nasazování ovoce.

Všeliké révou půdě odejmuté součástky nejspíše a nejsnáze nahradíme rozumným hnojením, v kterém půdě všeliké látky, révou spotřebované, zpět vrátíme.

Co réva listím a šlehouny půdě vzala, toho nejvhodněji dáme zpět tím, když při zřezávání na jaře šlahouny na malé kousky rozsekáme a do půdy při prvním kopání zaděláme.

Tímto spůsobem vrátíme půdě aspoň částku toho, co jí odejmuto; nyní zbývá nahradit to, co hrozny půdě odejímáme.

Dřevo každé rostliny, když je spálíme dá popel, a v popeli hlavně je draslo, které rostlina nejvíce potřebuje; v zrnu, v ovoci, nacházíme opět mnoho vápenitých, sirnatých a kostičnatých látek, a právě o ty a takové látky potřeba se starati a půdě hledět je vrátit, neb sladkosť, cukr, vezme sobě rostlina ze vzduchu dusíkem, a tím půdu nevysaje; proto rozumné je z vinic, ano i ze všech pozemkův, jen to prodávat, co můžem bez vyžití půdy postrádat a co nabyto nejvíce ze vzduchu, co ale z kapitálu našeho, z půdy samé máme, toho hledět opět zachovat k větší plodivosti naší půdy, zvelebení a zveličení našeho kapitálu; jen jeden příklad:

Rolník prodá řepu do cukrovaren, řepa ale je výplodek z půdy, z kapitálu rolníkova a ze vzduchu; moudrý rolník nechce ztenčovat svůj plodný kapitál a chce prodat jen, co mu bylo při-

rostlo ze vzduchu, dusičné látky řepy, totiž cukr, ale s tou podmínkou, že chce všeliké výtlačky opět zpět obdržeti, a co jsou výtlačky: výtlačky jsou buňky a rozličné soli z půdy k vyvinutí rostliny vzaté, a tak skrmené v hnoji vrátí se opět půdě a náš kapitál, orná půda, nebyla na škodu naší vyžita a vysáta.

Jak se to má u řepy, řepky atd., to samé platí i u vinic, nikdy nedávejme ze svého hospodářství všeliké odpadky vinařské, jako výtlačky, sřezky atd., nýbrž hleďme je za čerstva, dokud ještě nevyschly a snadněji se rozkládají a tímto rozkladem plyny vyplozujíce, půdu zahřívají, do vinic dostat a své půdě opět vrátit, by se mohla zotavit a upravit zase pokrm pro rok budoucí.

Při nahražování půdě látek k zrůstu, rozkvětu a ovoci z půdy spotřebovaných, musíme hlavně k tomu hleděti, bychom ne více a co možná i ne méně půdě podávali, než co rostlina k svému zdaru spotřebuje, dáme-li více, tu réva do listí, šlehounů žene, zbujní a nenasazuje ani tolik ani tak dobrého a trvalého stálého ovoce; a zase dáme-li méně, nežli ji potřeba, tu nám zakrňuje a zachází vysílivše se nasazováním a obíráním úrody, za kterou náhrady nedostala.

Má-li půda tolik látek jen, co nevyhnutelně rostlina potřebuje, tu vždy lepši na jakosť a jemnější i dříve zrající hrozny réva má, než když v přes příliš tučné půdě jí stanovisko vykážeme.

Hnojení vinic má velkého vlivu na jakosť vína, neb dá-li se nepřiměřený hnůj, tu i víno dostává nepříjemnou chuť, a dostane-li se do půdy hnůj škodlivých plynův plodící, tu je více na zkázu než k užitku rostliny.

Hnůj pro vinice nesmí býti prudký, by snad jen na dřevo a listí vyvinování působil, a tím k zbujnění révy napomáhal, jakož spíše, by působil k dosti hojnému nasazování zdravých hroznův.

Hnoje co náhrady za odebrané půdě částky máme rozličné, a tu potřeba řídit se dle požadavků révy, půdy, polohy i podnebí vinice, a na zkušenosti vinařově je, by užil pro své poměry a vinice nejvýhodnějšího hnoje, který by mu přílišně na růst a vyplozování dřeva nehnal, ale spíše k větší úrodě a silnějšímu nasazování hroznův napomáhal.

Nestejné požadavky na spotřebu hnoje lze též u rozličných druhů viné révy pozorovati, tak k. p. klevner, ruländer a všechny ušlechtilé druhy vyžadují více hnoje než jiné druhy, zvláště proto, že i ústrojím vlastním více hroznův nasazují a silných i hojnějších šlehounův vyplozují.

Dle polohy a spodu vinice řídí se též její hnojení.

Na pahorkách více nežli v rovině, neb dešť spláchá k patě vršin všeliké hnojivé látky.

V suchých, palčivých a lehkých půdách, zvláště kde se slínu, vápna, sádry v půdě více nalezá, musí se raději méně ale tím častěji hnojit, neb ústroji a částky půdy na rychlý rozklad hnoje velkého vlivu mají, neb kyslík vzdušní spíše půdu proniká, s dusíkem hnojným snáze se v soli spojí, a tím co záživná potrava rychle od rostlin je spotřebován a využit.

Rychlý rozklad hnoje v půdě přivádí procesem tímto i silnější teplo v půdu, a z toho opět plyne naučení, že palčivější, totiž rychleji se rozkládající hnoje lépe se hodí do půd vazčích, hlinitých, a hnojiva pomalu se rozkládající a ne tak mocně svým vyplozeným teplem půdní soli rozkládající, hodí se lépe do půdy lehčí, sypké; ve vazkých půdách rychle rozkládající se hnůj napomáhá ku kypření a okysličování půdy, kde opět chladnější hnůj od rychlého okysličování spíše sypkou půdu chrání, poněvadž hniloba pomalu před se jde.

Úrodnosť půdy, úrodnosť révy, má každý vinař ve své moci, neb rozumným upotřebením pravého hnoje můžeme půdu svou zlepšit, a révu úrodnější učinit a i naopak půdu špatným a nepřirozeným hnojením, které by jen na rozklad solí v půdě se nalezajících působilo a půdě samé nic nepřidávalo, můžeme půdu hubit, vymrskávat, vysilovat a révu ničit, kazit, což hlavně platí o bezmírném užívání sádry, vápennitých hnojův, kde se jim nepřidá jiného hnojiva k potřebnému rozkladu.

K zvelebení vinic užívá se rozličného hnojiva, jako:

A. Zvířecího. Maso ze zdechlých zvířat, krev, vlna, péří, kosti, odpadky kůže a rohů, hadry atd.

Všechny tyto částky dávají vinici dobrého hnojiva, když se jich rozumně užívá.

Kosti dobře utlučené a pomocí sírnovky rozložené, dají hned a k tomu výborný účinek.

Zvířecí hnojiva mají v čerstvém stavu užitá ten neblahý následek, že réva více do dřeva žene než ovoce násazuje, a proto vždy lépe je v komposty je uložit, s vápnem, které jich rozklad urychluje, smíchat, a zemí proházet, tak stane se silné a výtečné hnojivo révě snesitelnější a co potrava rostlinná kořínkům útlým přístupnější.

B. Hnojení rostlinné, těžkou půdu rychle kypří a přivádí jemným kořínkům záživnou a připravenou skoro potravu.

K hnojení rostlinnému hodí se zvláště výhodně odpadky révy, plevel, drn; zvláště ale schvalné vysetí po prvním kopání ve vinici do brázd mezi řady, bobu svinského, koňského, lupiny, kolence, pohanky, což vše v nedostatku hnoje dobře použíti možno a při druhém kopání dokonalým zakopáním v půdu co čerstvého hnoje zadělávati možno.

V Štýrsku užívá se i mladých, mastných výhonků olší, lískových ořechů atd. v čase, t. j. v červenci, kde nejvíce lepkavé šťávy na sobě mají do kompostů, a tyto, když náležitě proryty byly, shnily, užívají se co výborné, půdu kypřící hnojivo, a co náhrada za hnůj jiný.

Na mnohých místech užívá se za čerstvého stavu rostlinného hnojiva do vinic, mnohem výhodnější ale je všeliké hnojivo rostlinné do kompostů řádně uložit a častým rytím pro vinice dokonale upravit.

C. Hnůj od domácího dobytka, který se dle pravidel rozumně vedeného domácího hospodářství zaopatřuje a ošetřuje, a v dobrém stavu hniloby do vinice vyváží.

D. Minerální hnoje, jako: vápno, slín, opuka, sádra, mají-li tyto důstatečnou částku vápna v sobě, jsou výbornou pomocí do půdy, která vápennitých částek postrádá, a potřebuje příudidlo k rychlejšímu rozkladu solních látek v půdě obsažených; hnojení půdy mající samo o sobě vápennité látky, nejen že bezúčelné je, ale i škodlivé, neb půda přivádí se bezúčelně k rychlému rozkladu, vyžívá se spěchem, slábne.

Mimo vápennitá hnojiva prospěšno je dáti vinici i sůl hnojivou, kterou vzácné sírnaté částky půdě se přivádí.

Draslo zaopatříme půdě dobrým nevylouhovaným dřevěným popelem, lépe možno-li lacině si zaopatřit odpadkův mydlářských, kde mimo drasla i mastné a vápennité částky obsaženy jsou.

Pro těžkou půdu může skoro též co hnůj uveden býti dobrý písek smíšený s vápnem, slínem, což vše těžkou půdu kypří, přístupem vzduchu soli prstní k rozkladu přivádí; naopak opět pro půdy příliš lehké možno mrť, prsť a hlínu úrodnou co dobrá hnojiva použíti.

Ze starých stavení rum, jak se samo sebou rozumí, tak též i staré rozbité cihly, zvláště ze stájí, které dosti ledku a čpavku v sobě mají, jsou vítaným hnojivem pro vinice, a réva po takovém hnojení nasazuje dosti a chutných hroznův.

Uvedená zde minerální hnojiva se za suchého počasí po vinici rozhází a při kopání do půdy vpraví.

E. Tekutá hnojiva: voda, krev, močůvka.

Dešťová a sněhová voda svými přimíšeninami ve vzduchu schytanými, jako čpavek, uhlík, dusík, dodává půdě a rostlině potřebných solí k potravě a i vzdušních prvků k volnému užití; říční voda se svými v sobě rozpuštěnými solmi hnojí půdu.

Voda sama již v sobě napomáhá k rozkladu a rozpuštění mnohých solí v zemi uložených, za výbornou potravu v stavu rozpustném rostlině sloužících.

Krev, jak již i výše praveno, je nejen vítané ale i potřebné

hnojivo, jen že lépe místo za čerstva, je v komposty s kyselinou sírkovou uložit; kyselina sírková poutá vyvozující se plyny a udrží je v prsti v kompostě obsažené.

V rozleželém stavu v smíšenině hnojní, hodí se krev za výborné, silné hnojivo, a proto potřeba vždy s tímto hnojit opatrně v malých dávkách, by réva zbujněvši po silném hnojení, místo hroznův jen dřevo nevydávala.

Močůvka, sama prudká, musí se vodou rozředit a plyny rády unikající sádrou, zelenou skalicí neb i sírnovkou musí se upoutat hledět a k vyvinování révy použit.

F. Komposty — smíšená hnojiva. Révě snesitelnější a výhodnější je, než za čerstva výše uvedené hnoje, vždy v nějakém stupni rozkladu tyto podávat. Mnozí vinaři radí hnojit vinice po každé jiným hnojivem, jednou zvířecím, podruhé minerálním a po třetí rostlinným; já nikdy s tím nemohu souhlasit neb každé hnojivo o sobě, nikdy neobsahuje všechny ty látky, co réva půdě k vyplozování svého těla a ovoce vzala, nýbrž vždy jen částečně může půdě náhradu poskytnout; náhrada ale musí býti celá, úplná, tehdy to co půdě vzato, musí býti najednou, v jediném hnojení, půdě vráceno, a toho nejlépe docílíme tím, když hnojiva, rozličné látky půdě odejmuté částečně nahražující, v úplný celek spojíme a tak půdě jediným potom sestaveným hnojivem vše jí odejmuté nahradíme.

Docíliti to možno nejlépe tím, když všeliká hnojiva v tak zvaný kompost — smíšený hnůj — a sice tak upravíme, že spodem dáme vrstvu dobré země, na to vrstvu smíšenin hnojových, a opět přes tuto, by se rychle rozkládala a za potravu rostlinám čím dříve spůsobilá byla, vápna, sádry, slínu, opuky vápené, zelené skalice neb kyseliny sírkové rozředěné, na tuto novou vrstvu opět na několik palcův prstě dobré, a tak toto vrstvování pořáde opakujeme, až dosáhne hromada, do čtyrhran rovnaná, dvou až tři střevícův zvýše; potom vše dobře prstí se přihodí, by vyvinující hnojivé látky neunikaly, ale rostlinám zachovány byly, což držitelnosť prsti náležitě vykonává a k nímání plynných a prchavých látek vypomůže. Čas od času musí se hromada kompostů močůvkou polévat, a sice následovně: udělá se důl na vrchu smíšeného hnojiva, by močůvka se nerozutíkala, a i kolem kompostů učiní se příkopy, by i dolem neodbíhala, a i voda dešťová vymáčením nejlepších látek z kompostů s nimi neutíkala, hromada se polévá často, zvláště za počasí parného, suchého, a co by snad bylo prosáklo a stáhlo se do struh vedlejších, když hromada oschla, znovu na tuto se naleje.

f) Réva.

Réva (vitis vinifera) náleží do třídy rostlin plazivých, a svými vidličkami chytá se o to, co napadne, by se dále mohla vinout.

Jak u všech rostlin, tak i u révy dostavuje se v jednom roce dvojí míza, a sice jedna počátkem jara, a druhá dle podnebních, půdních a vzdělávacích poměrů buď v červnu neb červenci.

Dokud vše zmrzlé, a snad by v témž čase nějaký vinař révu přiřezal, tu když mrazy minuly, země se roztála, ukáže se na sřezané ploše vinné révy vlhkosť, která od silného probíhání šťávy pochází a sříznutou plochou ven se vylévá, tu se praví: réva slzí nebo pláče, a právě to je první míza. Více o tom pojednáno v oddílu o prácích. Šťáva větry a nočními mrazíky, ještě se dostavivšími, utvrdne a tok její se zastaví.

Dřevo révy stává se v stáří velmi tvrdé a kmeny v teplých krajinách, kde réva po divoku se daří, dosahují silného objemu.

Réva dosahuje stáří kolika stoleté, o čemž jsou nám tak staré mnohé vinice itálské a francouzské dostatečným důkazem.

Každý vinní trs může se co strom na stěně se silným kmenem pěstovat, neb i co keř ve vinicích.

Trs vinní má částky: v zemi obsažené a i nad zemí jsoucí.

V zemi jsou:

1. Kmen kořenný. Tento je původní sazeniční dřevo v zem zasazené, z každého oka sazenice v zem přišlého, vyvinují se kořeny a sice hlavní počátek;

2. utvoří se z tak zvané nabubřeniny, z nohy sazenice, a slují též i kořeny odnožní; z kterých nejsilnější do hlubiny země se ženoucí kořen jmenujeme hlavní či srdečný kořen, z kterého vyvine se množství pobočných kořenů, z kterých opět, co malé jemné větvičky, vláskovité, rosné kořínky se vypouští a z každého kouta v půdě a z každé dosti malé vláhy pro svou rostlinu těží, vláhu a potravu jí přivádějící.

Nejvrchnější vláskovité kořínky trpí nejen mrazy ale i kopáním ve vinici, a proto poškozeny byvši, musí se od hlavního kořene očistit, by svou nemocí hlavní kořen nenakazily a celý trs nezničily.

Vlásečnaté kořínky ročně velmi silně se nasazují a široko i hluboko rozvětvují; čím větší korunu rostlina má, tím více vlásečných kořínků se vyvine, by rostlinu dostatečnou potravou zásobily, a proto hlavní zřetel má se obracet k tomu, bychom trsu potřebných jemných kořínků napomáhali rozmnožovat a od poškozených jej očisťovali v čas kopání.

Hlavní, silné kořeny, mimo že rostlině potravu přivádí, slouží hlavně i k upevnění rostliny v půdě, by nebyla od větrů a přívalů zmítána.

3. Díl trsu, který se mezi pněm a kořeny nachází, a ukončení zasazené révy na povrch země je, nazýváme **matku**, **babku**, **hlavu** i **knoflík**, **korunku**.

Na dolením konci babky vyvinují se hlavně kořeny pro hoření kmen.

Babka, matka, korunka atd. je ten díl, který u trsu hledíme vždy co možná krátce udržovat sřezáváním rozumným a takto jej k sesílení přivést.

Na temeni vyrážející šlahouny činí jako malou korunku. Od udržování a rozumného přiřezávání matky závisí zdar a dlouhé trvání vinice; proto potřeba, zvláště v prvních letech matku k sesílení přivésti, krátce ji přiřezávati, a teprvé když sesílila delší šlehouny dle potřeby a určení využitkování ponechávati; nesřezuje-li se trs hned v mládí, vyžene rychle šlahouny, matka slábne, a vinice taková dlouho netrvá, neb se vysílila.

Ve vinicích hnojívá se buď na podzim, neb na jaře hned při prvním kopání, kde hnůj stejně po vinici se rozestře a zakopá.

Někde, zvláště po vrších, a kde s důstatek hnoje není, hnojí se buď jen ke každému trsu, a sice buď bezprostředně kolem něho aneb jen za něj, mezi řádky, což hlavně na větším svahu užíti lze, a dešťovou vodou hnojivé částky i k ostatním kořenům se dostanou. Při zakopávání hnoje musí hlavní zřetel k tomu obrácen býti, by hnůj dokonale prstí přikryt byl a ne by snad ven ze země vyčuhoval, nejen že to oku nelahodí, ale i vinici mnoho prospěšno není, kde mnoho hnojivých látek hnitím se vyvozujících, větry unášeno bývá a hnůj zpráchnivý, bez velkého užitku.

Potřeba je vždy udržovat povrch vinice v dobré kyprosti, by vzduch až k hnoji vniknout mohl a vzdušní kyslík k rozkladu jeho částek rychle napomáhal.

Hnůj do vinice daný nesmí na samé kořeny révy přijíti, neb tyto palčivostí hnojovou rády pohromy dostávají, se kazí, a mnohým nemocem, jako zápalu, plísni a hnilobě podlehají, a k rychlému úpadku révy napomáhají.

Jak již řečeno, má půda a její soustava a v ní obsažené částky velkého vlivu na hnojení a velmi mnoho na půdě záleží, kdy opět se má vinice hnojit.

V lehčí, palčivější půdě, kde hnůj rychlému rozkladu podlehá potřeba každým třetím až nejpozději čtvrtým rokem hnojiti, co zatím v těžších půdách teprvé až pátým neb šestým tato práce vykonat se může, v lehčích půdách raději častěji a méně, co zatím v těžších půdách ne tak často ale spíše silněji potřeba hnojit.

Babka musí býti dobře zemí zakrytá, by se tak snadno nemohla poškodit.

Díly trsu nad povrchem země.

1. Od babky nad povrchem země táhne se krk. Krk trsu je hlavní shromáždiště všech ustrojných žláz a buněk kořenových, kterými se potrava rostlině přivádí, a proto potřeba vždy chránit, by krk trsu poškozen nebyl, neb by běh potravy z kořene do celého těla se rušil, ústrojí by trpělo až i réva by zašla.

2. Od korunky jdou ramena, větve, které z ok se vyráží. Větve jsou hlavní částky révy, na kterých ovoce se vyvinuje.

Větve jsou kmenové, když se 2.5 až 3.3 metrů do délky vinou, a užívají se na ploty a okrasy kolem domů, zdí a besídek, aneb slují dlouhé, když se na 1 až 1.3 metru sřezávají, aneb konečně jmenují se krátké, mají-li jen 0.2 až 0.3 metru délky.

3. Rozvodné větve nazýváme ty větve, které hned od spoda hlavních větví se na rozšíření révy po stěně, zdích a besídce vedou.

Jsou-li révy staré a i sesláblé, tu je k omlazení trzu nevyhnutelně potřeba rozvodné větve zkrátit.

4. Úrodné šlahouny jsou lonské výhonky révy, které v letošním roce buď na oblouk se zřízly a upravily, a mají letošním rokem dosti hroznův nasadit.

5. Šlahouny. Na jaře na révě nasazené útlé výhonky, které v letě a na podzim zdřevnatí, a dvojí kůru mají, a sice spodní zelenou měkkou, vrchní ale dřevnatou a na důl z běžících vláken se skládající, nazýváme šlahouny.

Vrchní kůra je dle druhů révy buď světlo neb tmavě barevná, a sice při druhu bílé hrozny mající, světlejší, a při révě tmavé hrozny mající, tmavčí. Kůra každým druhým rokem se mění.

Rozeznávají se úrodné a divoké výhonky.

První přichází na ramenou na oblouk vypěstovaných a nesou hrozny; druhé, divoké, vyhání ze starého dřeva a nenesou ovoce.

Hlavní prácí pilného a rozumného vinaře musí býti, trs co možná nejděle hledět využitkovat, a ne najednou nerozumným donucováním na vydání větší hojnosti hroznův, révu slabit a hubit.

Dle síly a určení trzu musí se od šlahounů nepotřebných réva očišťovat a od zhoubců osvobozovat.

6. Dřevnaté šlahouny, vlky, vychází hned od starého dřeva a vysilují trs, jen tehdy potřeba dle okolností nějaký na vyplození zdravého dřeva nechat, když réva přes zimu mrazy zkázu utrpěla; tu nechá se šlahoun na 1 až 1.5 metru vyrůsti, slabší výhonky se vylámou a v červenci umrzlé dřevo se sřízne. Měly-li by se ale mezery ve vinici omlazením od staré révy vyplňovat,

aneb stará ramena osvěžit, tu potřeba šlahouny na 1 až 2 oka seříznout, a na rok docílíme z nich zdravé úrodné dřevo.

7. Postranní výhonky vyvinují se v uhlu listí, zvláště je-li réva přiřezávaná, tu se vyplodí množství výhonků malých ze všech uhlů listí. Postranní výhonky dosahují někdy dosti velké výše, ano přerůstají i šlahouny, a proto potřeba je zkrátit. Zkrátí-li se špičky takového postranního výhonku dosti časně, tak může i nějaký slabý hrozníček, nedochůdče nasadit.

8. Vidle, jsou tenké kroucené řapíčku podobné dílce trsu; které svými, vidlím podobnými konci, všeho se chytají a révu k věcem upevňují, co jim jen v cestu přichází.

Vidle přichází vždy proti sobě na šlahounech, na listních řapíčkách a okách, jsou z mládi zelené šťavnaté, a později v letě zdřevnatí, stanou se hnědými a zabíhají na konečkách do 2 až 3 vidliček.

Vidle mívají časem několik zrníček hroznovitých na sobě, a z toho mnoho přírodozpytců vyvádí, že vidličky révy jsou nepatřičně a chybně vyvinuté hrozny.

9. Oko je vejčkovité, rozličné velkosti a vyvinuje se na lonském dřevě, z dřeně korou vyrůstá a základ je k novým listům a celým větvičkám.

Celé oko je obaleno k ochraně proti zimě a nepohodám jemnými lupínky, které z venčí hnědé ale uvnitř zeleny jsou.

Má-li oko více podobu špičatou, tu nejspíše nasadí jen dřevo a listy, a je-li více hranaté, tu se nejspíše z něj vyvine ovoce.

V oku úrodném uloženy jsou všechny částky hroznu zabalené v jemné lupínky, a oka úrodná vždy proti sobě na dřevě vyrůstají; již v podzimku, ano v příjemné a pohodlné zimě rozšiřuje se květ a hrozen v obalu pupenovém, a poněvadž vlnovitá pokožka celého pupenu velmi snadno vlhkosť přitahuje, tu při nastoupení tuhých mrazův, bývá tento vliv do vnitř oka záhubný, a zničujíc působí na úrodu. Oka sedí jen velmi lehce ve svém košíčku na malém řapíčku na révě, a proto velké pozornosti je potřebí, by se neotloukly.

Z vyvinutých ok pod řapíkem listu utvoří se, jako u všech ovocných stromův se to stává, v průběhu leta nové zárodky mladých pupenův pro následující rok, zvláště nastane-li teplé a vlhké počasí, tu pupeny na dříví jsoucí, vyženou ještě téhož leta mladé výhonky.

Očka pod řapíčkem listu, v uhlech, se vyvinující, jsou listem samým dobře chráněny a potravou zásobeny, když list na podzim opadal, tak chrání zbývající kokožka listu dostatečně pupeny a i potravu jim dodává.

V červenci a srpnu nasazují se u révy oka pro rok budoucí.

Pupeny vyžadují k svému vyvinutí s počátku dosti šťávy, a později opět více tepla, je-li ale počasí nepříznivé, velmi deštivé, tu nasazuje se více ok na dřevo, a je-li opět tuze sucho, ostávají oka malá, scvrklá, špatná.

Pupeny jsou již v říjnu tak dalece vyvinuty, ale nastanou-li brzy mrazíky, tak ostanou zakrnělá a někdy i v tuhé zimě podlehnou; dle stavu pupenu lze na polo určiti budoucí úrodu.

Pupeny na jaře se následovně vyvinují.

Nalejou se, a v tomto čase jsou proti všelikým nepohodám povětrním velmi choulostivy a svou křehkostí dost malým dotknutím se ulamují; v pupenu spí květ s malinkými hrozničky v jemné lupínky zahaleny. Pupen sám se otevře a něžný lupínek se objeví a později i hrozníček, a obé počne samo žít, a podobně vyvinují se i oka na dřevo v prvním svém životě.

Od jarního počasí závisí síla a i růst mladých rozpuklých oček, je-li jaro studené, tu pomalej se vyvinuje list a i ne tak rychle nasazuje na ovoce réva, je-li teplo, vlažné počasí, tu celé ústrojí révy veseleji oživí.

Révy mající pupeny daleko od sebe, jsou nejvíce špatnějšího jen druhu.

Tak zvané slzení révy (o nemocech a řezu) může velmi zhoubně působit na vyvinutí pupenův, které od tekoucí prudké šťávy bývají vyžrány a zničeny.

Réva nejvíce vypouští pupenů na ramenou a šlahounech, mnohem méně ale na matce a kmenu.

Poněvadž potřeby je, by réva oka šťávou zásobovala, tu žádoucno, jen ta oka nechati na trzu, která dobré, révě prospěšné dřevo nasazují a i které ovoce nesou, ostatní ale pupeny, by přespříliš neodjímaly révě šťávy, dobře odstranit, a sice ta nejdolejší a i nejhořejší na trsu, neb vždy lépe udržet jedno dobré oko, nežli dvě až tři slabá.

Při sřezávání atd. musí se vždy k tomu hleděti, by se nad posledním okem, které chceme zachovat, něco dřeva nechalo, by se šťávy rostlinné u oka nezastavovaly, a oko jsouc bez podpory, tak snadno poškozeno nebylo. Za příznivého počasí nahražuje réva nově vyhnanými pupeny, poškozená — první — oka.

Úrodná oka silným přibíráním šťávy stávají se neúrodná, přeměňujíce se v oka dřevní, a jen zamezením silného příchodu této odpomůže se tomu. Oka révy jsou čím blíže pníku, tím hustší, a čím výše tím řidčí; nejhořejší a nejdolejší pupeny nedávají hrozny ale jen listy, a blízké ku pni někdy ani ty ne, a toho příčina je ta, že upravené pro rostlinu šťávy vzdy jen do vrchu révy se ženou, a pro část blíže k zemi jsoucí šťáva ne tak upravená a rostlině prospěšná ostává.

Révy, které brzo oka nalévají a tím samým i dříve k vyvinutí přivádí, slují: ranné druhy, a které později: pozdní druhy. Zdravá oka, z dobrého druhu révy možno k ušlechtění a rozmnožení vinného trsu užívat, ač to práce ne tak zručná a obyčejná.

Oko s kouskem dřeva a i s listím k výživě oka určeným pozorně z trsu se vyřízne a do proseté, dobré a raději lehčí půdy zasadí, a sice tak, že jen $1/3$ listu ze země vyčuhuje, a ostatní dvě třetiny v zemi se nalezají. Prsť se kolem oka dokonale přitlačí, by přilehala, a trochu se zavlaží a občas zaleje ale vždy jen tak, by list neshnil.

Do jednoho kořenáče možno více takových ok zasadit. Nádobu se sazenicemi dáme na čistý vzduch, ale tak, by ani slunce ani vítr k nim nemohl. Červenec, srpen a září jsou příhodnější k takovému rozmnožování révy, hlavně jen pro kořenáče, nežli doba jarní.

V následujícím roce vydá pupen štěpný šlahoun, nechal-li se list, jak výše naznačeno bylo, u něho, ne-li, tak pupen bez listu vydá jen divoký výhonek.

Užívá se též dobrých druhů ok k šlechtění špatnějších druhův, při tak zvaném očkování, o čemž v oddílu o práci pojednáno bude.

10. Listí stojí osamotnělé a rozříznuto je ve tři až pět polí, každé pole listu dle druhu révy buď jemnějšími neb znatelnějšími výkrojky od sebe se dělí. Políčka listu nejsou stejná, hoření bývá větší, a dolení vždy menší, a je-li jich více, tak dvě poslední jsou prostřední velikosti.

Okrajek listu je též nestejně u každého druhu vykrajován, někde ostřeji, jinde opět v tupější záhyby, u některého druhu ani k nepoznání. Řapík listu je silný, a zvláště na dolení části zmáčknutý a zaokrouhlený beze všech vedlejších listnatých výhonkův, jak u ovocných stromův to bývá.

Barva listův je světlozelená; na podzim dostávají ale barvu žlutavou neb červenavou, dle toho jakému druhu réva náleží.

Listí je každé rostlině nevyhnutelně potřebno k růstu, k dýchání i vydychování nepotřebných již a vyžitých látek, dále jsou listí stroje rostlině k upravování a uspůsobení zaživné potravy sloužící, a vykonávají službu ochranou nad jemnými pupeny a brozníky, by pohromy neutrpěly, listy slouží i co ústrojí přitažlivé, neb rostlinu zásobuje vzdušní vlhkostí; list na jaře vyráží a podzimem schází.

List ve dne vypařuje ze sebe všelikou nepotřebnou vlhkosť, která by trsu škodila.

List na světle slunečním pohlcuje kyselinu uhličitou ze

vzduchu a upotřebuje k vyvinování rostlinnému uhličitku s malou dávkou kysliku, ostatní ponechávajíc ve vzduchu; v chladu a ve tmě vypouští list uhličitku do vzduchu, což hlavně v noci výkon listův je, a proto nezdravo v ložnici mnoho květin míti v noci, květiny v ložnici mají býti za uzavřeným oknem.

V každém listu na zpodu nalezají se jemné dírčinky, nazvané pory, průdušnice, kterými list ze země v noční době sálající teplo i plyny přijímá, což hlavně nám dokazuje jetel a jiné lupenaté rostliny, byvše posádrovány, neb v posádrované půdě vyvinují se plyny, a čím více jetel listí má, tím lépe vyvinující plyn pojímá a k dobru rostliny využitkuje, což na bujném zelení a rozkladu celé rostliny možno znamenati.

Jako u jetele list svými pory plyny s půdy pro svou rostlinu pojímá, totéž činí i listí révní, čím více listí réva má, tím více má listím tím ze schytaných půdních plynův užitku, a tím lépe révě se daří.

List přivádí potravu celému trsu, a hlavně jemným pupencům, které před úrazem chrání.

List je hlavní a podstatná část každé rostliny, bez listův nemožno rostlině žíti, neb list upravuje potravu a ssáje do sebe ze vzduchu plyny rostlině nevyhnutelně potřebné.

Listy stojí s kořeny ve zvláštním společném poměru, a jak listí na kořeny, tak kořeny na listí velkého vlivu mají.

Kořeny přivádí ze země potravu, která buňkami rostlinnými do listův přivedená, vlivem světla a kyslíku vzdušního se spracuje, v zaživný material k budování těla, květu a ovoce rostlinného, a tak spracovaná a upravená vrací se opět ke kořenům, by rostly a prodlužovaly se, a odtud opět cévami rozvádí se potravní šťáva po celé rostlině k dalšímu budování jejímu.

Poškozen-li list nemožno pro rostlinu dostatečné potravy opatřit a kořeny k hledání potravy růstem prodloužit, a opět jsou-li kořeny porouchány, nemožno listu též dostatek potřebného materialu k zdaru těla rostlinného upravovati.

Jsou-li kořeny na půdě kamennité, nerozpustné, tu místo látek zaživných posílají do listův jen vodu, kterou rostlina jen chudne, listí odumírá, žloutne a réva hyne.

11. Květ. Každý šlahoun révy za vhodné povětrnosti vydává 1 i 3 ano více květův, které ku konci května až do počátku července se objeví.

Květ skládá se z malých kuliček na útlých řapíčkách, které opět v jeden hroznovitý celek spojeny jsou v jedno se silnější střední ťopkou.

Každá kulička objeví se v 4- až 5lupenkovém kalíšku, v kterém 4 až 6 zelených květinových lístkův je, které buď se

otevrou, aneb zavřeny ostávajíce, co pětihranný kůžel se utvoří, což ale velmi zřídka se stává, leč ve velmi sporém a nuzném dodávání stravy rostlině; v pravidelném stavu květu brzy pukají kuličky a květ se otevře.

V středu květu nalezá se 4 až 6 dosti dlouhých prášníkův, kolem květného zárodku, který ale bez blizny je, a jen v tupý šev končí.

Květ révy má příjemnou, jemnou vůni.

Dle povětrní pohody odkvétá réva, za času teplého a jasného v několika dnech, až se i dokonale zúrodní, je-li ale počasí květu nepříznivé, nepohodlné, zvláště ale deštivé, tak velmi dlouho a nestejně trs květe a dá nejen špatnou úrodu, ale i ovoce nestejně zraje a rádo se kazí.

Bouře má velkého vlivu svým množstvím kysliku na květ, zvláště takový, který sotva že se otevřel ani zúrodniti se nemohl.

V plné síle a šťávě stojící květy a zvláště jich jemné sladké šťávy a schránky šťáv ve květu se nalezající smrskuje a tím samým i zničuje.

Mohl-li květ nežli se bouře byla dostavila důkladně se zúrodnit a ovoce nasadit, aneb byl-li květ v čas bouřky ještě pevně zavřený a vnitřek jeho vzduchu ne dosti přístupný, tak nejsou všechny květy zničeny, a úroda neutrpěla velké pohromy.

g) Hrozny a jejich druhy.

Dle půdy, podnebí, práce atd. tentýž druh révy v rozličných poměrech dá i rozdílné ovoce; tu v přirozené a dobré poloze velké sladké, v špatné půdě, v nepřirozených a nepříznivých poměrech malé kyselé jahůdky.

Hrozny jsou buď bílé, červené, modré atd. dle druhu révy.

Na kazdém hroznu na řapíčkách visí jahůdky, které buď u sebe blíže leží, aneb pořídku jsou.

Jahůdky mají pecičky 1 až 5 v sobě, které jsou dřevnaté a tvrdé a zavírají v sobě malé zrnko. Pecička má trpkou chuť.

Jahůdka má zvenčí kožku, která je buď tenká, jemná, aneb silná, tuhá, dle toho i udržování hroznův buď stálé neb nehodám snadným podrobené.

Jako hrozen sám, tak i jednotlivé jahůdky upevněny jsou k sobě řapíčky, na hlavní kmínek; řapíček je buď kratší, neb delší, silnější i slabší, dle druhu révy.

Réva má hrozny vždy na loňském dřevě, a tyto uzrávají buď již v srpnu, září, říjnu, ano v teplejších krajích i až v listopadu.

Rozeznává se na sta odrud hroznův, které se podnebím, půdou, polohou i prací docíliti dají.

Máme ranné, pozdní; velké, malé; oblé, vejcovité; bílé,

červené; modré, černavé; šťavnaté, suché; sladké, kyselé; kořenaté, vodnaté atd. hrozny.

V každém kraji, kde se víno pěstuje, převládá buď ten neb onen druh, není nikdy dobře v jednom a témže kraji velmi mnoho druhů pěstovat, neb oprašňováním a zúrodňováním se zvrhávají a jakosť svou kazí; nejvýhodněji a nejlépe je podržet nejpřiměřenější a nejlepši druhy pro ten či onen kraj. a špatné druhy vymísit zcela pryč.

V každé jahůdce nachází se dvojí ústrojní nádobky, které jí potřebnou šťávu zaopatřují, spracovavše dříve ji, a odvedše nepotřebnou zpět k řapíčku.

Toto ústrojí jahůdek je v podobě dvou silných žlázek, z kterých do celé prostory jahůdky malé žilky se rozbíhají.

Nepravidelnosť ve vyvinování révy má hlavně základ svůj v nesprávném a nepravidelném odkvětu a zúrodnění révy, zvláště panovalo-li v čas květu sychravé, vlhké neb zcela deštivé počasí.

Otřel-li se pel zúrodňující, stávají se jahůdky buď zakrnělé neb i zcela žádné ani se nevyvinou, dle toho, mnoho-li pelu přišlo na zmar, a v kterém stupni a čase zúrodnění právě nepohoda nastala.

Divoké réví nasazuje dosti květu, ale nemajících dostatečných živných látek a práce a ošetřováni rozumné, dostává jahůdky malinké, nenalité.

Mnohdy se stane, že tentýž druh révy na rozličných místech, rozdílnou barvu hroznův má, coz v oprašňování od cizího druhu rév, smíšením pelu rév rozličných druhův ve vinicích lehce se stane, neb i přenešením pele z jiného druhu, včelami a jiným hmyzem snadno se stává, a za následek jiné vlastnosti hroznův sebou nese, než všechny ostatní trsy mají.

Než hrozny dozrávají, podlehají mnohým nehodám.

Nastane-li v nalévání hroznův silné deštivé počasí, tu víno zřídne, zvodnatí a při nejmenší příležitosti přes příliš nabobtnalé jahůdky popraskají.

Víno z takových hroznů je špatné, poněvadž hroznový cukr velmi je rozředěn.

Nastanou-li v čas dozrávání hroznův noční mrazíky, ty neškodí cukrovatosti vína, jako spíše že kazí a ničí vlákna jahůdek, a rozkládí a bobří kůži, bílkovinu, buňky, řapíčky hroznů a tím celý rostlinný život umrtvují.

Nočním mrazem poškozené hrozny při prudkém a náhlém vyhřátí slunečními paprslky přichází v náhlou hnilobu, a pozbývají své dobré jakosti.

Kyslík vzduchu podporuje bourající dílo mrazu.

O užití prostředků proti mrazům potřebné povědíno bude v

oddílu o nemocech révy. — Hroznům dozralým, nemajícím v sobě více mnoho vody, malé mrazíky nejen že neškodí, ale vysušováním vody cukrovatější je činí, mnohem více je zlepšujíce; ale i v tomto pádu musí se poslední třetina vylisované šťávy zvláště chovat, poněvadž zbytky mrazem poškozené šťávy ze žláz kožičky a řapíčků přichází.

Velké větry v čas zrání škodí hroznům, nejen tím, že otlukou mnohé z nejlepších jahudek, ale činí spojeni těchto s hlavní rostlinou ukrucováním řapíčků u pojímání připravené šťávy neschopných, a tím samým i důkladné dozrávání hroznuv překazují.

Mimo tyto pohromy přispívají hmyz, červy, zvířata atd. k ničení hroznuv, o čemž v oddílu o škůdcích a nepřátelích révy více podotknuto bude.

V jahůdkách nachází se pevné i řídké částky; řídké jsou v žlázičkách ale zdají se býti i mimo ně, a teprvé po lisování hledí se s ostatními tekutinami spojovat.

V každé jahůdce prodělají šťávy v ní obsažené čtvero stupňů a proměn: prvé utvoří se škrobovité látky, z těchto přemění se v gummi, z gummi stává se řiďounký rostlinný cukr, který vypařováním vody a vysycháním vlhkosti v dokonalý cukr se promění, a v mnohých dobrých letech dosahuje ještě dále mnohého zušlechťujícího stupně.

V nepohodlných a révě nepříznivých letech nedosáhne hrozen všech těch stupňů svého vyvinování, a vinař musí býti rád, dosáhne-li aspoň třetí svou proměnu v řídký rostlinný cukr.

Vysycháním vodnaté šťávy a ztrácením kyselosti jak každého ovoce, taktéž i hroznův, dostavuje a provádí se přirozené zrání ovoce; tu se tvoří v jahůdkách hroznů cukrovatělé šťávy, a čím více jich a hustších, tím lepší jakosť vína.

Zralosť hroznův pozná se i z venčími známkami: řapík, který až dosud zelený, šťavnatý byl, stává se hnědým a suchým, a rád při dost malé příležitosti se ulamuje; semínka v jahůdkách dostávají tmavčí barvu a hrozen bez vlivu mokra kloní se k hnilobě přičiněním jedině rozkladného kyslíku, vlivem téhož na ústrojí hroznův a hlavně cukru v tomto obsaženém; když při snímání jahůdek hroznových, vnitřní maso tuhé je a kožku vrchní lehce možno sejmout, a když jednotlivé jahůdky s hlavní ťopkou nevelmi pevně již svými řapíčky se drží a jahůdky samy zralostí se scvrkávají, tu je hrozen zralý, neb dle zde uvedených známek jistě hrozen všeliké v sobě obsažené kyseliny v cukr přeměnil, a uvedl jahůdky své v stupeň takové dokonalosti, že lisovány byvší, výborné víno dají.

Mimo scukrovatělosť dostává víno při dobrém dozrání příjemnou kořenatou chuť a rozličné jemné pryskyřovité součástky,

které vínu zvláštní chuti a známky dodávají ve vyvinujícím se líhu rozpustné jsou, právě nyní dobře možno pozorovati.

Nedosáhl-li hrozen dokonalé zralosti, tu nevytratili se vodné částky aniž proměnily se kyseliny v žádoucí cukr, a víno ostává nedobré nechutné, nedokonalé kyselé, mnohým neduhům a škodným proměnám podrobené.

Je-li růst, nalévání hroznův ukončeno, tu počíná hlavně jen práce v samých jahůdkách; v teplých krajích nastoupí rychlé uzrávání, co zatím v našem chladnějším podnebí uzrávání daleko do podzima se táhne.

Dobrý suchý, teplý podzim má velkého vlivu na zrání hroznův, nejsou-li přitom noci mrazivé, z rána trochu mlhy a přes den pěkně slunečno, to nejpohodlnější čas k dozrávání hroznův.

Dozrávající réva shazuje listí, tím samým pak méně vzdušních látek listím již přijímá, oběh šťávy je slabší a i země tím, že je chladnější přispívá k zdlouhavějšímu oběhu šťáv.

Jako celý trs má sám sebou jen a o sebe co se starat, tak hrozny jen samy o sebe se starají a pro sebe pracují malými průdušnicemi kožními, vnímajíce látky ze vzduchu k svému uzrávání a i provádějíce vypařování vodnaté šťávy ze sebe, což je na nejvýš důležité.

Sluneční teplo, paprslky a ohřívání, z teploty půdy v noci sálané, vzaté, napomáhá k odnímání kyselosti hroznův.

Noční ostrosti bez škodných mrazův napomáhají též mnoho k odnímání a vysušování vodnatých látek hroznových.

Mnohdy ale nedostaví se tak výhodný podzimek, tu deště, sychravosť nedovolují uzráti dřevu révy, a tímto opět nemůže se život hroznový jen sám na sebe obmezovati.

Syrová šťáva dřevem přivádí se bez přestání do hroznův, a tyto byť měli již nějaký stupeň zralosti novým přibýváním šťáv se kalí a ruší se svého samostatného života.

Dlouhými dešti plní se buňky nejen celé révy, ale i žlázy hroznové nadbytkem vody; kůžička nemůže tolik šťáv pojednou pojmout, — praská, a zelená hniloba se dostavivši, — hubí celý hrozen a ničí nadějnou úrodu.

Přesycování buněk a žláz v tomto pozdním čase, stává se odumíráním svěží a větší činnosti již všech dílů révy, tím větší poněvadž réva tolik síly do sebe již nemá, by se vtírání šťávy nepotřebné opřela, a tu přesycování toto na zkázu révy je.

Rychlejší dozrávání hroznův lze docíliti dobrou úpravou půdy, dokonalou prací, seřezáváním rozumným na podzim, udržováním révy v nižším stavu, by tak mnoho do výše nehnala atd. Jak se má vinař zachovati při vinobraní, povědíno bude dále na patřičném místě.

Rozeznáváme následující druhy hroznův:

1. Stolní hrozny,
2. hrozny na lisování vína určené,
3. hrozny jen k okrasám s vínem špatným.

Pak rozeznávají se hrozny,
a) z kterých dobývají se vína červená,
b) z kterých těžíme vína bílá.

Hrozny k lisování vína.

Při volbě druhu révy musí se hlavní zřetel k tomu míti, jakou spodinu a polohu naše vinice má, a právě na tom dvém závisí budoucnosť naší vinice; neb ne každý druh révy spokojí se s tou neb onou půdou aneb tou neb jinou polohou, každý druh révy vyžaduje sobě přiměřenou půdu a polohu, a jen v těchto možno od révy docíliti dostatečného a dokonalého výtěžku. Království české vykazuje více jak třiceti druhův révy vinné ve svých vinicích a každý druh této révy vyžaduje zvláštní půdu a polohu přiměřenou.

Nejvýhodnější spůsob pěstování révy je ten, by vždy o sobě každý druh ve vinici vysazen byl, neb vinař mnoho ztratí tím, že nemůže najednou, jednou dobou vinobraní předevzíti, poněvadž doba uzrávání nestejně spadá, ale i tím, že jakosť vytěženého vína na ceně a své vnitřní hodnotě tratí, neb každý druh révy jinou vlastnosť má, a různé vlastnosti rozličných ve vinici pěstovaných rév, ne tak snadno bývá upraviti v ladný celek, a dobrou jakosť, a proto vždy víno z různých rév jak na jakosti tak i ceně velmi ostává po zadu za vínem docíleným z jednotlivých o sobě jen pěstovaných rév druhu stejného.

Naše vlasť odkázána je více na pěstování druhů révy vinné, z které by se dalo těžiti ovoce, nežli víno, neb ne každý má příhodné místnosti, sklepy atd. a potom ne každý může jistinu svou v ceně vína obsaženou, mrtvě ve své sklepy uložiti, a proto vždy výhodněji a prospěšněji je, hlavně u nás, pěstovati révu k docílení hroznův, ovoce.

Blížší o pěstování tak zvaných „stolových hroznův" promluvím na patřičném místě.

U nás v Čechách hodí se po mnohaletých zkušenostech révy k docílení hojného a dobrého vína, následující:

1. Ryslink.

Z druhu toho možno docíliti nejvýtečnější víno.

Ryslink pochází z Porýnska.

Znamenité kn. Metternicha víno na Johannisberku v Nassavsku je čistý ryslink, kterého láhev dosahuje ceny až i 20 zlatých a ještě bývá hledaná.

V Rakousku bylo do nedávna velmi mnoho vinic ryslinkových ale nerozumní vinaři hledí tohoto krále všech vín vytisknouti na množství hroznův úrodnějšími ale při tom daleko špatnějšími druhy rév uherských.

V Čechách máme na více místech založené vinice ryslinkové, a sice:

1. u Vysočan, kde ale ryslink smíšeně přichází s tramínem a burgundskou révou;
2. u Litoměřic nalezá se též smíšená sadba ryslinková;
3. v dolních Beřkovicích, kde ve výborné poloze blíže hladiny Labe, ve větší rozměře výborně ryslink se daří;
4. taktéž i v Liběchově zmáhá se utěšeně kořenatá sadba ryslinková a pozdějším časem
5. na skále břidlicové v Troji u Prahy, plna náděje do budoucnosti, zmáhá se čistá sadba ryslinková ve větší rozměře.

Ryslink není tak choulostivý jako jiné druhy rév, a snadno vydrží každou i sebe tůžší zimu, a to hlavní výborná jeho vlastnosť, pro kterou se hodí hlavně pro naše české podnebí.

Mimo svou tuto uvedenou vlastnosť, má přednosť i tím před ostatními druhy, že zapouští mocné a silné kořeny, jednoroční rostlinka mívá již 0.948 až 1.264 metru dlouhé kořeny.

Ryslink daří se, možno říci, ve všech půdách, v těžší i lehčí, v prstnaté i písčité; dle půdy a částek jejich přibírá i pro sebe chuť a vnitřní jakosť ovoce svého.

Ryslink libuje sobě v půdě kamenité, zvláště ale daří se výborně v zvětralé břidlici, čediči jakož i v opuce,. v které zvláště víno výborné lahody dostává.

Jako pozdní jarní vyhánění pupenův a nalévání jich na jaře ryslink pro naše poměry a podnebí jako stvořeným činí, tak opět jahůdková silná slupka chrání ovoce před poškozením v pozdním studeném a sychravém podzimku a pro tuto svou vlastnosť, mohou ze všech druhův rév nejdéle podržeti hrozny na révě, aniž by podlehaly kyselé neb plesnivé hnilobě.

Pozdními mrazíky víno jen se zdokonalí stávajíc se vínem silně lihovým, plným těla a tuku.

Ryslink možno zachovati při vzrůstající dobrotě a jakosti přes 20 let v dobrém suchém sklepě.

Dle všeho toho, co jsem byl o ryslinku pověděl, nemáme pro naše podnebí, pro naše poměry v milované vlasti lepšího druhu, který by jak v jakosti, tak též i množství úrody, se lépe pro naše vinice a pěstování v malém i velkém hodil, a pročež snažně o jeho rozšiřování se musím u svých krajanův přimlouvat, by výhost dali všelikým smíšeninám révním a v příhodné poloze a příměřené půdě hleděli s nejlepším užitkem pěstovati královský ryslink!

2. Tramín.

I tento druh hodí se pro naše české podnebí velmi výhodně, jen že vyžaduje dobře mastnou půdu, z niž ssaje jemným svým kořením potřebnou potravu; poněvadž tramín má kořeny slabší, nehodí se na spodek kamenitého spůsobu, ale v půdě lehčí s polohou jihozápadní se spodkem vlhčím daří se utěšeně.

Tramín náleží k nejlíbeznějším a nejplnějším vínům a vyznamenává se svou zvláštní vůní.

Tramín, by svou původní cenu a jakosť zachoval, dlužno jej pěstovati čistě, beze všech smíšenin, s jinými druhy rév.

Tramín zavádí se s dobrým výsledkem teprvé rokem 1866. v Dolních Beřkovicích, Liběchově a i v Troji.

Tramín nebyv ve své přiměřené půdě a poloze, rád se zvrhuje.

Jako ryslink, tak chová i tramín slupku na zrnech hroznových silnou, a tím ovoce více uspůsobené k dokonalému vyzrání a šťávy zušlechťování mrazíky pozdního podzimku.

3. Šedivé roučí.

Roučí šedivé hodí se pro méně příznivé polohy a jest jeden z druhů burgundských rév, kteréž honosí se mnohými přednostmi před jinými víny.

Roučí hodí se pro naše poměry velmi výhodně, dílem pro svou úrodnosť a dobrotu vína, a za druhé, že je proti všelikým mrazům a i zimě utuželejší než jiné druhy rév.

Roučí není i v čas květu tak choulostivo jak jiné révy jsou, a pro své uzrání ranné a své dobré, silné a líbezné víno zasluhuje prvního místa v milované naší vlasti.

Roučí daří se v každé půdě a pro své brzké dozrávání uvede se i v méně příznivých polohách.

Z půd miluje nejraději kamenitou, i s písčitou půdou s dobrou spodinou vezme zavděk; v bujné půdě musí býti silně seřezáváno, by se udržovalo v přirozeném stavu svém.

Kde by ryslink s jistotou nedozrál a kde by tramín náležitě se nedařil, dá hojnou úrodu roučí šedivé.

Roučí hodí se výborně k míchání s víny slabšími, která vydatně zlepšuje.

4. Bílé burgundské.

Bílý burgund nemá velmi mocné kořeny, a z toho též i slabší keř, za to ale úrodnosť a dobrota vína je skvělá.

Bílé burgundské daří se v každé půdě ano i v holém kamení vyhání dosti silné dřevo; hlavně s výborným úspěchem daří se v útvaru opukovém, kde v Champagne své vyhlášenosti dosáhla.

Druh révy této vzdoruje jak mrazům zimním tak i jarním mnohem lépe nežli šedivé rouči.

Réva tato hodí se pro naše domácí poměry s největším prospěchem a proto přeji jí hojného rozšíření, a věru že nebude na škodu našemu vinařství ani našim vinařům.

5. Ušlechtilá vína.

Nejnovější dobou vysazují se u nás druhy vín ušlechtilých s velmi dobrým úspěchem a prospěchem, zvláště ale co vína stolní a i co vína k lisování.

Co stolní víno platí se hrozny téhož druhu velmi draze, pro svou příjemnou kořennosť a líbeznosť.

Ušlechtilá vína: bílá, červená a i muškátová vyžadují mastnější a kypřejší spodek, s polohou k východu, chráněnou.

Mimo zde uvedené druhy bílého vína našlo by se již málo druhů rév, které by v našich poměrech a polohách vydatněji a s větším prospěchem se dařily a proto odporučuji jen to nejlepší, pomlčím o prostředních druzích, které se tu a tam vyskytují, ale jen na škodu jmena dobrého vína.

Révy pro červená vína.

Po více století pěstuje se v Čechách:

I. Rouči obyčejné, malé.

Nejvýtečnější druh vína červeného je pravé burgundské rouči obyčejné; již Karlem IV. do Čech zavedeno udrželo vrch nad všemi ostatními druhy rév pro vína červená, a to vším právem, neb réva tato dává víno nejjemnější a nejkvětnatější ze všech druhů červeného vína; hrozny ranně dozrávají, a réva sama je velmi úrodná a hrozen možno i do pozdních mrazů na trsu nechati, čímž jen na jakosti se zlepší a žádné pohromy nevezme, poněvadž plísni nepodlehá.

Modré burgundské hrozny jsou velmi vítány co stolové ovoce.

Ranním svým uzráním hodí se rouči do polohy i méně příznivé.

Burgundka nejlépe udrží se v největší úrodnosti, když se sřezává na oblouk a když v půdě vápennité a písčité každým třetím rokem aspoň polovičně se přihnojí.

Z ovoce této révy připravuje se potlačeným kvašením nejlepší šampaňské šumivé víno.

Pro staleté zkušenosti a výbornosť burgundské révy musím se přimluviti za tento tak výtečný a pro naše poměry tak výhodný druh vína červeného, a volám k vinařům našim: vyčistěte vinice od všelikého druhu jiných vín červených méně užitečných

a naším poměrům méně uspůsobených, a zaveďte všude úrodnou, výtečnou královskou révu burgundskou!

II. Rouči cinyfalové.

Velmi je v českých vinicích rozšířeno, ale je jakosti slabé a pro velké množství kyseliny v hroznech svých obsažené na podzim velmi snadno plísni podléhá.

U nás pěstuje se s druhy jinými ve vinicích, ale jak praveno, nemá vína ani hroznův příliš dobrého, a protež hleďme vymítiti druh tento z našich vinic a pěstujme raději druhy hledané a naším poměrům co nejvýhodněji uspůsobené.

III. Oportské či veslavské víno.

Druh tento dává lehké, řídké víno bez květu a vůně, a víno toho druhu mohlo by nám nahraditi Bordeauské, draze z Francie k nám posílané lehké, kyselé víno.

Veslavské víno daří se velmi dobře u nás v Čechách na lehké, kamením smíšené, proti severu chráněné půdě, a hojně se vyplácí.

IV. Burgundské velké

pro své množství na úrodu zasluhuje všelikou pozornosť.

Burgundský velký druh révy dává dosti vína ale jen vína podřízenějšího; réva sama má tvrdé dřevo vzdorující silně všelikým mrazům.

Velký druh burgundské révy zapouští silné dlouhé kořeny, a chová se k spodině právě tak jako ryslink a šedivé rouči.

Pro svou dvojnásobnou úrodnosť révy burgundské, a proto že hrozny k jídlu velmi chutné možno až do jara uschovávati, zasluhuje náležitého povšimnutí.

Velké burgundské hodí se pro naše poměry co nejvíce, a dává zdravého vína červeného a proto zasluhuje i podpory a rozšiřování po vinicích českých.

Červená vína vesměs jsou léčivá a zdravá a bývají pro rozličné nemoce od lékařů předpisována; zvláštní tuto léčivou vlastnosť má rouči obyčejné, burgund a burgundské velké a proto zasluhují hojného rozšíření ve vlasti naší!

3. Hrozny pro okrasu

jsou nejvíce umělým spůsobem oprašňovacím docíleny, kde pilná ruka rozumného zahradníka velkosť jahůdek a hroznův i zvláštnosť barvy časem a prací přírodě takřka vyloudí.

II. Oddíl.

O ošetřování starších vinic.

V pravý čas dokonalá práce,
dá dvojnásobný užitek!

Chtěje našim vinařům i z praktického stanoviska co možná posloužiti, sestavil jsem všeliké v řádném vinařství konané práce dle měsíčního pořádku, jak se v skutečnosti vykonávají, ale není snad tím již řečeno, že jen v tom neb onom měsíci se tyto práce musí vykonávati, neb někdy nepohodou a stálou zimou se ta neb ona práce opozdí, aneb opět rychlým oteplováním pospíší jedna za druhou, a tu soudný vinař sám nejlépe musí vědět rozeznat, jak sobě práce rozdělovat, by žádné škody na vinici neutrpěl.

Leden.

Do vinic hnůj a dobrou prsť vnášej; co ostalo nezryto k nové vinici za pohodlného počasí doryj; cesty a zákopy na schytání deštěm opláklé prstě, vyčisti; koly k trsu ošpičati.

Jak mile pohoda se naskytne a možno do vinice, tu první práce je, postarati se o důstatek hnoje k těm trsům, které chceme zakopat na jaře, by se omládly, t. j. by ze starého dřeva nové šlahouny vydaly, které by daly se v dálších letech k hustějšímu a i pravidelnému osazení vinice upotřebit. V každé starší vinici nalezneme mnoho takých trsův, které silné nad povrchem orniny nalezající pňíky mají, a roční úrodné tři i čtyry šlahouny vyhání, takové trsy vyhlédneme sobě hned před sřezáním rév, zvláště ale na takových místech, kde révy řídké a dosti místa na rozložení odnožů po prázdné mezeře je, tehdy k takovým vyhlídnutým trsům hledíme připraviti s důstatek hnoje, (jaký hnůj býti má, objasnil jsem v části všeobecne zvláště v odstavci jednajícím o hnoji); hnůj beztoho nashromáždili jems sobě v předešlém podzimku kolkolem vinice, by v žádném směru nebylo daleko vnášení téhož do středu vinice a práce nádennická tak drahá nebyla.

V zimním počasí, zvláště když pohoda trochu nastala, musíme hleděti nejen starší cestky ve vinicích opraviti a vyčistiti, ale i kde toho potřeba káže, novými doplniti, což se v zimních měsících, kde jiná práce nenaléhá, velmi snadno vykonati může.

V každé vinici jsou cestky, kterými by se nejen hnůj vnášet, mohl ale i v čas vinobraní hrozny ku kádím a sudům pohodlně vynášely, by žádnému trsu se neuškodilo, velmi důležity, a cesty takové mají se v dobrém rozměru a co možná nejpohodlněji zaříditi, neb co místa ve vinici na takovou cestku obětujem, neutrpíme tím žádné škody na výtěžku vinice neb nám levněji a snáze přijde mnohá práce nádennická, při které výloh a poškození trsů ušetříme jako k. p. kde takových cestek nestává, tu při vnášení tyčí, hnoje, vynášeni hroznův snadno se stane, že ten neb onen trs se poškodí a následek choroba trsu se dostaví, o čemž více v oddílu „o nemocech.“

Mimo jiné práce, které jsme nemohli před zimou dokončiti, a nyní za pohody vykonati musíme, by se na jaře najednou práce nenahromadíly, jsou: svážení chlévského a jiného hnoje poblíže cestek do vinic, bychom hned jak příhodno, mohli na vykázaná místa k trsům jej vnésti, zvláště tenkráte, když chceme naši vinici sesíliti, omladit a v dobrém stavu co nejdéle udržovat.

Hnoje dobrého spotřebuje vinice mnoho, by jsme mohli za práci očekávat dosti odměny, a poněvadž bychom nebyli s to jedním rokem celou vinici náležitě vyhnojit, potřebujíce i v polním hospodářství množství hnojů a kompostů, tu hledíme sobě vinici rozdělit na více dílů a ročně vždy vyhnojíme jeden díl, ale hnojit musí se rozmně, než tolik co potřeba k největšímu výtěžku bez uškození trsu, hnojíme-li více, trs zbujní a místo na hrozny založí jen na vlky a rád pro svou bujnosť a přesycenosť sťávni podlehá mnohým nemocem.

Když každý rok kus své vinice pohnojíme, nepřijde nám to ani tak za těžko a budeme to moci svými domácími prostředky provésti a pomalu vystřídáme všechny dílce naší vinice v důkladném hnojení, tak že v několika letech opět na díl poprvé hnojený přijdeme, a opět v témž pořádku vinici k úrodě napomáhati budeme.

Úroda vinice leží v rukou pilného vinaře, ten musí hledět přírodu donutit, by mu vydala zasloužilé odměny a úrody za pilnou a vytrvalou práci, a jistě cíle svého dosáhne, neb člověk, pán přírody, svým přičiněním a přemýšlováním překoná a i zlomí a zkazí v mnohém škodlivé následky nepříznivých přírodních úkazů a může ovládnout celou přírodou k svému prospěchu.

Jak často a mnoho-li máme vinice hnojit, závisí nejvíce od poměrů půdy a polohy; je-li půda lehčí, písčitá, tu hnůj rychleji se

sežíré, rozkládá a potřeba častějšího hnojení, by se půda pořáde v stejné síle zachovávala; je-li půda prstnatější, vazčejší, tu hnůj tak rychle se nerozkládá a ostává déle v půdě, a půda taková nežádá tak častého jako spíše silnějšího pohnojení.

Jak často a mnoho-li hnojiti závisí od látek hnojivých, které vinici dáti chceme, čím silnější a lepší hnůj, tím méně potřeba, by se v stejné síle a plodivosti vinice udržela; čím špatnější a spoře na náhradu za odejmutou úrodu vinici, obsahující hnojivé látky v sobě mající hnůj, máme pro vinici připravený, tím více musíme hnojit, bychom co na jakosti schází aspoň množstvím mohli vyrovnat.

Jak již praveno dobré ano i prospěšné je v střídavě k pohnojení určené kousky vinici rozdělit, by aspoň jeden díl ročně důkladně byl vyhnojen; mimo to velmi je výhodno, když dílce dle hnojení od sebe pěšinkami oddělíme a hned v zimě dle povahy půdy. podnebí a spádu vinice, dílec k hnojení určitý hnojem ponosíme, a hned v zimě na sníh rozkydáme, by při tání plynné částky hnojiva s vodou sněhovou do půdy se dostaly, neb když bychom z hnoje do vinice určeného jen chtěli na vykázaném dílku hromádky nadělat a teprvé na jaře ho rozházet, tak by vodou vymočené látky pod hromádkou do půdy vešly a tuto místem zbujnily, co by na jiném místě vinici potom scházelo.

Hnůj po vinici rozházený se při prvním kopání dokonale do půdy dostane.

Jiná práce, takřka pro zimu jen ustanovená, je osekávání a špičatění kolův k trsům.

Práci tu vykonává na mnohých vinicích ve Štýrsku sám k hlídce ustanovený vinař, který práce ve vinici řídí a i sám co v úkolu (akkord) se s rodinou súčastňuje. Vinařský takový dohlížitel má povinnosť, všechny tyče scházející pro vinici přes zimu zaopatřit a obdrží za to určitý plat buď od tisíce, neb od aru výměry; kde vinař takových povinnosti sám k obstarání nemá, pod jeho dohledem vezmou se zruční nádenníci, kteří ostrouhané, neb jen od kůry oloupané tyče, které pohotově jsou, zašpičatí, tak se to zařizuje u nových i u starých tyčí po vinici po řadách od vinobraní nechaných, aneb snad, dovolili-li tomu jiné práce, již v hromadách složených, by vzduch a sníh jim neškodil a k hnití nepřiváděl. Tyto staré tyče potřeba též přišpičatit, a to se děje tak, že každý z nádenníků ozbrojen ostrou sekyrkou vezme sobě řadu tyčí po vinici položených aneb v hromadách složených, by se nemuselo vynášení a vnášení tyčí obstarávat, výloh a času mařit, tu vezme do levé ruky tyč, do pravé pak sekyrku a volně ve vzduchu tyč přisekne, a tak projde se celá vinice, a zašpičatí všechny tyče, by po prvním kopání hned k zaražení k trsu užíti

se mohly. Jediný nádenník, který v práci té již sběhlost má, oseká denně mnoho set tyčí.

Osekávání děje se buď za denní plat neb od kusu, což vždy výh...nější a pro majitele vinice prospěšnější bude.

Když jsme práce zde uvedené skončili, upravíme hraniční trsy na hřebenu vinice, tvořící tak zvané pořadí.

Při pořadí učiníme z kolů silných, do země zaražených, pylíře, na které přes příč upevníme slabší tyče, by celá vazba jako umělá stěna vypadala, příčních tyčí dáme dle výše stěn více neb méně od sebe, vždy asi dva střevíce, by se snáze trsy na ně přivazovati mohly.

Pořadí, kde by nebylo, hledíme v zimě sobě zařídit a kde již stává důkladně vypravit, neb k jaru blíže nezbyde nám potom na takové práce času, bude stíhat jedna druhou, a proto dobře co v zimě můžeme sobě v prácech odbýt, nechť se stane, bychom při pozdějších nutných prácech zdržováni nebyli.

Únor.

„Všeliké práce co se v lednu neskončily, za pohodlného počasí skončí; k novým vinicím a školkám zrej hluboko na 0·6 metru nejméně; révy před zimou prstí chráněné za slunečního dne, ke konci měsíce odkrývej; révu rozumně ořezej; příhodné výhonky z rév pro školky hned při řezání vyber a uschovej; staré trsy na omladění vinice prohoubi (zakopej); a za pohodlného počasí možno i mladé sazenice do vinice vysazovat.

Únor bývá některá leta pracím ve vinici velmi příznivý, tak že možno velký díl práce v tomto měsíci předsevzít.

Jak mile obleva nastoupila počínají rychle trsy vinní nalévat pupence, a pružněji počíná šťáva kolovat v cévách (buňkách) rostlinných, dle pohody roční objeví se toto pružnější probíhání šťávy v buňkách buď ke konci února neb z počátku března, a tu svrchovaný čas by před tímto dostáním mízy réva sříznuta byla, neb v čase, kde réva mízyplné buňky má řezem se poraní, míza z buněk zraněného místa vytéká po trsu a svou palčivostí ničí útlé pupeny a přivádí oslabením a zápaly z pozdního řezu povstalými révu v záhubu; o stavu révy v čase plné mízy sříznuté praví se „réva pláče“, a proto vinaři chraňte se před pláčem révy, neb ne dlouho přišel by i nářek Váš nad sklamanou úrodou a hynoucími trsy!

Hlavní práce každého rozumného vinaře je řez trsů révy; od dobrého řezu závisí úroda, závisí stav našich rostlin, závisí celá budoucnosť naší vinice; nerozumný řez zkazí nám na leta vinici ač dá-li se po velkých ztrátách ještě napravit? — mnohdy pozdě

chtít napravovat, kde nebývá zdatným předešlým hospodařením již co!

Mnozí vinaři raději, by se řez ve vinici co možná na podzim vykonával, že tím na jaře tolik se nahromadí, že se neví ani co dříve do ruky vzít; ano velmi výhodné by bylo na podzim vinici sřezat, tu dřevo vyzralé nejméně šťávy v sobě má a réva nezaslzí, v malých viničkách a při révách vedených po zdích a plotech atd. ve velkých vinicích právě na podzim jsou mnohé jiné práce, které nedovolí odkladu, neb musíme uvážit, že hrozny ostávají přes polovici října ve vinicích na trsu vyset, že hned v zápětí přijde lysování a sklepní hospodářství s vínem a pálení z viních odpadků kořalek, upravování kompostů do vinic z toho, co po vinobraní a lysování zpět ostalo atd., tak vůči tolikeré práci sřezávání révy teprvé na jaře, kde již příhodného okamžiku k práci té míti budeme, dříve nežli první míza se dostaví.

V Štýrsku vykonávají práci tu vinaři se svými rodinami takřka hravě po celé příznivé, bezmrazné zimní počasí; když jeden vinař se svou vinicí hotov je, jde sousedu svému pomoci.

Úkolem od dobrého a rozumného přiřezávání rév od $57\frac{1}{2}$ aru možno 2 zl. — 3 zl. r. č. platiti.

Vinaři a i nádenníci, kteří pod jejich dohledem pracují, mají v pravé ruce malé ostré nože, podobné našemu zahradnímu noži, neb i nožíky tak zvané „vinařské", a těmi nástroji na jediný řez, révy dle potřeby zkrátí, nástroje na sřezávání musí býti ostré, neb dosti neopatrné poškození, odření neb rozštípení dřeva révy má nejen za následek slábnutí ale i hnilobu dřeva od čeho v brzku celá réva zhyne.

Dříve nežli řez na trsu se vykoná, musí každý pracovník levou rukou celý trs dobře sobě rozhrnout a zkušeně porovnat, kolik a které výhonky by na trsu měl nechat a jak ty šlahouny, které nechá má přiříznout, by co nejvíce hroznův nesly.

Při vybírání šlahounův jen k přiříznutí ustanovených musí dělník dobře pozorovat, jest-li ty výhonky nejsou jen tak zvané vlky, aneb jsou-li úrodné a ponesou-li letošním rokem ovoce.

Mimo vše zde uvedené musí každý vinař rozeznávat dobře, na kterém trsu kolik a které šlahouny může nechat, aby tím samým nejen trsu, ale i celé vinici na výtězku neuškodil.

Ze své zkušenosti vím, že čím níže šlahouny u matky sřízneme, tím déle zachováme naši vinici dřeva zdravého, svěžího, úrodného, čím ale delší a každým rokem do výše vyrůstající matku necháme, tím dříve seslábnou trsy a vinice bude potřebovat nového vysazování a vylepšování, neb dřevo, které mnoho nad povrchem země se přiřezuje, slábne a nenese žádoucí užitek.

Jak nerozumným přiřezáváním můžeme vinice své zkazit a

o mnohý dobrý výtěžek připravit, tak opět na druhé straně možno rozumným přiřezáváním zanedbalé, spustlé vinohrady napřavovati a uvésti na stupeň lepšího výtěžku.

Zvláště u starších rév musíme pilně k tomu hleděti, by zdravé, svěží výhonky na nejdolejší části dřeva se nalezající co možná se rozmnožovaly a starý od nerozumného přiřezávání povstalý vinní peň co možná se zkracoval, tímto způsobem dostaneme nejen mladé, zdravé dřevo ale i šlahounův vínodatných, pod kterými při rozumném hnojení, kopání a spracování dostaneme desateronásob hroznův, jak dříve jsme těžívali, a to myslím stojí již za trochu přemýšlení a trochu dokonalejší práce než až dosud vinicí poskytnuta byla.

Tuto práci ponechme rozumnému vinaři samému, by dobrým a zkušeným řezem, zanedbané trsy omlazoval a vinici naší dopomohl jak ke větší úrodě, tak i k větší ceně.

S jakou rozvahou a sběhlostí se řez musí vykonávat vyplývá i z toho, že ne každý druh stejné sřezávání snese, jeden druh rév žádá až na matku síznut býti, by se jen oka mu k vyražení šlahounův nechala, na spůsob jako u chmele, jiný opět nejraději na krátké a jiný opět zase na delší šlahouny snese sřezávání, co kolikráte jednomu druhu slouží k sesílení a užitku, to jiný druh hubí a ničí.

Velmi snadné je přiřezáváni rév v řadách vysázených, což kde ještě v nepořádku trsy stojí, s vetšími obtížemi je spojeno. Ve vinicích v řadách založených přidělí se každá řada jednotlivému dělníku, a dobře se práce dá přehlednont a slušný dozor vésti.

Dobře je při sřezu révy o polednách dělníkům trochu moštu neb špatnějšího vína, nebo u nás piva dopřát, jen aby tak velmi důležitá práce pro budoucnosť našich vinic svědomitě se prováděla.

Kde již větší jsou vinice, dobře je, několik dělníků pro sřezávání trsů sobě již vycvičit, a takřka jako odchovat, bychom jen ty k sřezávání použiti mohli, raději více jim zaplaťme, neb na tom neušetříme nic, dostaneme-li nerozumných a ledajakých dělníků za menší mzdu, práce důkladně a rozumně vykonaná odměnî nám výlohy mnohem více, než o několik zlatých levnější ale nerozumná práce, která na leta vinici ničí.

Hned za nádenníky, kteří trsy na patřičný spůsob sřezávají, postavme několik slabších pracovníků, kteří od řezáčův přijímají vybrané pro školku určené šlahouny, vždy s kouskem dřeva lonského na konci svém.

Při sřezávání révy potřeba velmi bedlivý a rozumný dozor. Dozorce musí radou i skutkem napomáhati k zlepšení a k většímu vydání užitku jednotlivých rév, musí hleděti, by se trs od

pahejlů vyčistil a hladce vždy sřezal, by žádné odřeniny ani jiné řezem povstalé drsnatiny nedostal, kterými by se nákaza a mnohé nemoce do trsu dostaly, neb voda dešťová, jakož i rosa v hrubých poraněních ostávaly by státi a měly by v zápětí hnilobu trsu.

Řez révy musí býti hladce a šikmo veden, by ani voda, ani rosa nemohly na sřezu se držeti, ale volně ztéci.

Dříve nežli o důležitých rozličných řezech a spůsobech jejich pojednám, promluvím:

a) Proč se vůbec réva sřezává?
b) Jak se má réva sřezávat?
c) Kdy se má sřezávat a
d) proč tak a ne jinak se má réva řezat?

a) Proč se vůbec réva sřezává?

Každá i ta nejnepatrnější práce ve vinici má svůj účel, bezúčelně neděje se ve vinici nic, a proto i sřezávání révy, jedna z nejhlavnějších prací vinice, má hlavní a velmi důležitý účel, totiž ten, by réva přiměla a takřka donutila se k nasazování a vydávání co nejvíce hroznův.

Réva dle své přirozenosti je velká a dosahuje sílu stromu, a jsouc ve svém přiměřeném podnebí, na divoko, dosahuje výše a i tlouštky stromův, nasazuje větve, na kterých letorůstky hojně hroznův nesou.

Réva ve své přirozené otčině a jen sama sobě ponechána, na divoko, vyvine se více co strom nežli keř, který ustavičně do vrcholku velmi silně větve žene, spodek čím dále tím více zanedbávaje, na kterém velmi mnoho ok ani nerozpukne, tím méně list nasadí.

Réva dosáhnuvši svého přirozeného vyvinutí nenasazuje více v takovém množství letorůstky, neb majíc dřeva dosti nasazeného může všechnu svou práci k jedinému nyní výkonu obraceti, totiž k vydávání hojných hroznův.

V našem podnebí nemá a nemůže se réva míti tak, jak ve své vlasti, v původním přirozeném poměru, ale že to, co u nás přirozeno není, co páni přírody, uměle takřka přírodě vynutit můžeme, a révy své po zdích domův, u plotův neb i na kůlech atd. pěstovati dovedeme toho při sřezávání vždy sledovati musíme, by réva příliš vysoká a i veliká nebyla, a místo do dřeva spíše na ovoce hnala. Bychom co možná nejvíce hroznův na révě docílili, je zapotřebí, by réva měla hojných, silných a zdravých lonských výhonkův, kterým hledíme dosti prostory a volnosti zaopatřit, by volně u mateřského trsu ostati mohly; dále ponechané lonské výhonky, na kterých hojně hroznův býti má, nesmí nemi-

losrdně se zmrzačit a nerozumně sřezávat, neb z odřezaného dříví mnoho hroznův ztrácíme, které jistě by bylo nasadilo; nerozumným sřezáváním trpí velmi celý trs.

Na révě nesmí se více ani méně nechati šlahounů, než mnoho-li jich dosti místa, světla a i výživy na své matce by našlo, a z toho následuje, že réva musí se od všelikých dílců, které v tomto roce ovoce vydaly očistiti, jakož i takové články musíme odstraniti, které již byly v roce minulém nové šlahouny k omlazení vinice vydaly; od těchto dílců, které nové šlahouny, jakož i od těch, které v roce minulém ovoce byly měly, révu moudrým sřezáváním musíme očistit.

Staré dřevo opatrně a rozumně musí se sčistit, co zatím mladé šlahouny na vydání hroznův určené, musíme před všelikým sřezáváním do živého ušetřit, u těchto mladých dílků révy, odstraníme jen všeliké nedozralé, neb snad mrazíky pohromu vzavši dřevo, jakož i vidličky a všeliké postranní výhonky.

Stává se, že necháváme na révě mladé šlahouny, ne pro nasazování ovoce, ale spíše pro zdravé a náležité vyplození dřeva pro budoucí leta potřebného, k tomuto účelu zachovalé výhonky lonské sříznou se kratčeji na ramena, aneb i až na dvě oči, o čemž dále obšírněji pojednám.

b) Jak se má réva sřezávat?

Réva se musí tak sřezávat, by přirozené vyvinutí dříví nahradila a uspokojila, by potom dosti a i dobrého ovoce nasadila.

Především potřeba pozorovati přirozené vyvinování révy, jakož i jakosť a uspůsobilosť půdy, a z toho shledáme požadavky její; řezem máme hledět vyrovnat nesrovnalosti a nepřirozenosti našeho podnebí, které na révu tak jak náleží nepůsobí, jak to v přirozeném stavu bývá, a proto rozumně, uměle musíme napomáhati a nesmíme chtíti, by trs ostával nevyvinutý, pud do dřeva hnaní neuspokojený, a réva sama by ostávala zakrnělý keřík.

Než kterou část s révy sřízneme, potřeba dobře rozvážit a i přemýšlet, co by u trsu zbytečno bylo, a co bez ublížení trsu odříznout můžeme, neb lehce možno sřezávat ale ne tak snadno plodit, takřka keři vyluzovat nové zdravé, ovocedatné výhonky.

Za každý révě odejmutý šlahoun, musí býti postaráno o náhradu buď letošní aneb i lonskou, která by úrodou větší nás potěšila nežli odříznutý výhonek s to by byl.

Jak známo potřeba k dobré a hojné žni hroznové dvou let; je-li první rok nasazení úrodných šlahounů počasí příznivé, tak tyto vyzrají, šlahouny zmohutní, které v druhém roce při dostatku dešťové vláhy a tepla slunečního dosti zralých a dokonale vyvinutých hroznův vydají.

Když ale réva nerozumně se sřezává, jak na mnohých místech se děje, na tři až jen nejvýš čtyry oči, tak nejen že je velká ztráta na hroznech, které by réva jistě byla nasadila, kdyby se přirozeně byla sřezala, ale i nové vyplozování výhonkův jen ne dřevo jsou na úkor nasazování úrodných očí, což též je přirozený následek nerozumného sřezávání révy.

Hledíme-li co možná nejvíce přirozené vyplozování révy, umělým a dobrým řezem podporovat, jak výše již uvedeno, tak trs vyžene zdravé, silné šlahouny, které dle jakosti půdy a dle druhu révy, která buď více neb méně do dřeva žene, 2.5 metru ano i více délky dosahá.

K snazšímu vysvětlení zde uvedených zásad připojuji obrazec č 1. Na obrázku je réva čtyrletá vyobrazena. Rozsáhlosť, kterou réva při zdi zahrady neb stavení zaujímá, obnáši, 2.3 metry do výše a 2.5 metru do šíře, trs vyobrazen je v podobě své na jaře, vyjímaje šlahouny *d*, které mají teprvé v nastávajícím roce se vyvinouti, by na trsu nahradily ty úrodné starší pruty, které chceme na podzim sřezati, by se trs omladil.

V minulém podzimku měl trs dvanácte šlahounův, které dle obrazce hned na podzim téhož roku i sřezány byly, a sice s *a* znamenané, čtyry s *b* naznačené na ramena a dva na zhlávi *c* sříznuté.

Révy *a* jsou 2 až 2.2 metry, ramena *b* 0.7 až 1 metr, a na zhláví sřezané výhonky jsou až na tři oči zkráceny.

Révy *a* udržujeme, jak dřevo bylo vyzrálo, vždy v celé délce a přimějeme je k tomu, by hojně úrodných, zdravých očí nasazovaly a tím bohatou úrodou práci vynaloženou odměňovaly,

Ramena *b* sřezáváme na dvě až tři oči proto, by pro budoucí rok tím více silnějších výhonkův vydala, a tím samým letošním rokem tolik potravy na vyplození ovoce nespotřebuje, jako réva *a*, a může úloze své tvořivé dřeva hojného, dostáti.

Sříznuté zhláví *c* může pro svou krátkosť a soustřeďování šťávy tím silnější a zdravější šlahouny vydat.

Trs révy můžeme buď mnoho aneb i málo sřezat. Málo bychom révu sřezaly, když bychom nechali všech dvanáct šlahounův trsu na 1.6 až 2 metry dlouhých, a co medle by mělo takové sřezávání trsu za následek? — réva by měla hojně hroznův ale na jakosť velmi špatných, a ostatní letorosty by byly velmi slabé pro budoucnosť malé naděje slibující; na druhu révy silných a mocných šlahounův vyhánějících lépe nechávat delší ramena, poněvadž dolení oka k zemi úrodná nebývají.

Silným sřezáváním na úzká ramena, aneb jen na tři až čtyry oči by trs jen zdivočil, a přesycen šťávami hnal by jen do dřeva nenasazuje žádná oka úrodná.

K sřezávání révy musíme též počítati i v letě vymalování trsu, jakož i vršků zkracování, o kterýchžto pracích na patřičném místě obšírně pojednáno bude.

Při sřezávání révy platí co hlavní pravidlo: Dokud réva silně a dlouhé výhonky žene, dotud vyžuduje rozsáhlého místa, nedosáhne-li místa a rozlohy přirozenější a řezem vždy jen krátce udržena-li je, tak nemůže ani oka úrodná nasadit, a nasadí-li, tak velmi slabě, neb všelikou šťávu po přirozeném svém pudu a zákonu využitkuje na vyplozování dřeva, a zkracujeme-li a rušíme-li toto přílišně, nepřirozeně, trs chřadne, churaví až i podlehne.

c) Kdy se má sřezávat?

Na jiném místě pojednáno též o sřezávání a rozebráno vše důkladně, zde promluvím ještě slovo, kdy sřezávání nejlepší.

Nejvýhodněji sřezáváme révu, když tato řezem neutrpí ztrátu šťávy, kterou k vyplození hroznův by náležitě měla užíti, a čas, v kterém réva nejméně ztrátou šťávy trpí, je čas podzimní, neb tu soustřeďuje se šťáva k matce, vodnaté částky se vypařují, a není potřeba obávati se zaslzení trsu.

Nejvýhodněji je révu sřezávati na podzim a sice tak, jak v předešlých oddílech naznačeno bylo.

Řez na podzim vykonává se jen na tom dřevě, které bylo v letě hrozny vydalo a pro rok nový mladou úrodnou révou nahraženo je, a takovým to sřezem neztratí réva ani jediného úrodného oka.

Mladé révy, které na trsu v náhradu zůstaly za starší šlahouny, vydavší v minulém letě ovoce, ostanou v celé své délce na podzim nedotknuty, a sřezávají se jen ty šlahouny, které na ramena aneb jen na dvě až tři oka na jaře sříznuty být mají.

Řezem na zimu ušetříme révu před velkým ztrácením šťávy, které tak zhoubné u jarní řezby je, šťávou ztracenou by byla výtečně k vyplozování pěkných hroznův napomáhala, a nerozumným řezem nejen že trsu odejmuta ale zaslzením mu jen škodí a zárodky nemocí sebou přináší.

Šťáva sřezu jarního, pozdějšího vytékající ničí na celé cestě svou prudkostí všechny pupeny a nočními mrazy utvrdnouc, zhoubně působí na celý trs.

Réva nepřirozenou ztrátou šťávy své, která k růstu určena je, mnohem více trpí a ztrácí, nežli tou nejhojnější úrodou.

Při špatném, nemocném stavu révy mnozí domnívají se příčinu nalezati v špatné půdě, tu v nedostatečném hnojení, tam opět v suchém položení a stanovisku, částečně může i v tom vězeti příčina churavosti trsu, ale ne vždy, spíše ale v špatném zachá-

zení, nerozumně zařízeném sřezávání, jelikož ztrátou šťáv trs mnohem více trpí, než-li čím koli jiným, mnoho-li hnoje a ošetřování je zapotřeby, by opět zacelily se rány ztrátou šťáv jarních neb zaslzením spůsobené, a podaří-li se to vždy opět napravit? Mnohdy co se špatným jarním řezem zkazilo a révě zaslzením šťáv odebralo, nelze nikdy více nahradit, réva hyne až zahyne na vysílení.

Jarní, pozdější sřezávání révy, kde tato všechny cévy hojnými šťávami byla nalila, je u nás hlavní příčinou malé úrodnosti a i mnohých celé vinici zhoubných nemocí, čímž se výtěžek vinice rok od roku zmenšuje a z té příčiny potom u nás vinice se zanedbávají a pustnou, a kdo úpadku vinařství v naší krásné vlasti příčinou, my sami, že nehledíme rozumně rozsuzovat co réva vyžaduje, co napomáhá k větší úrodě a co opět záhubu do vinic a i výtěžku z nich u nás přivádí. Vzdělávejme samy sebe a lid svůj, a hleďme révu co možná nejvíce dle přirozených zásad ošetřovati, a jistě požehnání nebes nás a vinice naše nemine. Na jaře hleďme révu jen od šlahounův a vrcholků takových očistiti, které mrazy utrpěly a poschly, takové suché dřevo sřežme nad posledním zdravým okem, ale tak, bychom do zeleného dřeva se nedostaly, by jsme trs nezranily a zhoubnému slzení trsu zcela předešli.

d) Proč tak a ne jinak se má réva řezat?

Réva je velmi šťavnatá rostlina, která chce dosíci náležitého vyvinutí a dosáhnuvši téhož hojné úrody podává, a proto nesmí se nerozumným přílišným sřezáváním révě překážky klásti u vyvinování přirozeném.

Mladé rostlinky potřebují pečlivého ošetřování, a nesmí prvním rokem ani sřezáváním ani vylamováním zmrzačeny býti. Byla-li mladá rostlinka buď sřezána neb nepozorností neb z jiné příčiny na svých šlahounech poškozena, polámána, tu hned celé vyvinování, celý růst velmi trpí, a mnohdy kdyby snad hned nezhynula, na leta ve svém vyvinování zakrnělá ostává.

Ušetřená rostlina v prvním roce nasadí hojně kořínků, v náležitém poměru ku svým šlahounům, které sesílí a pro leta hojnou úrodu slibují.

V následujícím podzimku sříznou se původní první výhonky révy až na jedno nejvýše na dvě oči.

Z předeslaného nastávají následující pravidla:

1. Mladým rostlinkám budiž po celé leto celá volnosť u vyvinování ponechána a i prostora a světlo k rozkladu zaopatřena, na podzim ale jak praveno, sřežou se mladé šlahouny.

2. Rostlina musí míti k svému zdaru náležitého místa, a

toho se docílí, když hledíme vůkolí révy v čistotě udržet a ne tak na blízku jiných trsů když ji nevysadíme.

3. Rostlinu nesmíme slabit pozdním jarním sřezáváním, by nezaslzela a šťávy netratila, aniž smíme ji pozdním vylamováním a přiřezáváním olupovat ji o tuto.

4. Poněvadž druhy révy nestejnou mají náchylnosť k rozkládání a nasazování dřeva, tak dle přirozených potřeb toho neb onoho druhu, musíme hledět i trsům zaopatřiti místa ve vinici, by přirozeně vyvinovati se mohly.

Plýtvání drahocenou šťávou révy je největší překážka k dokonalému zdaru révy, jakož i pro úrodu a výtěžek z vinice, a je příčinou mnohých smutných a pro révu časem velmi zhoubných nemocí.

Poškození révy a plýtvání šťávy její stává se nejvíce při řezu na jaře, na dřevu dvou aneb víceletém.

Bohužel nalezáme mezi vinaři i takových, kteří mylný náhled mají, že jarní sřezávání a s ním slzení révy blahodárný účinek má na úrodu a nasazování hroznův; ale mnohem více již nalezáme rozumných vinařů, kteří zatracují nerozumnosť prvnější nazývajíce je „hanobiteli a ničiteli“ vinné révy.

Réva trpí pozdním vylamováním, tak právě, jako pozdním sřezáváním.

Révě škodí stín a přílišná vlhkosť, proto záhubny jsou stromy u vinic a i v těchto, a ve vinici samé plevel; tu réva slabě vyhání jen šlahouny a nemožno jí pomoci sebe lepším a umělejším sřezáváním.

Nepřirozené je též husté vysazování révy, neb nemá rozkladu a světla dosti a i v tom pádu může řez jen velmi nepřirozený býti, což vždy na škodu celé vinici je.

Účel rozumného sřezávání révy je ten, by se v dřevu na révě ostalém soustředil nadbytek šťáv, čímž buňky se rozšiřují a tímto nejen k lepšímu a dokonalejšímu vyvinutí ale i k zušlechtění hroznův napomáhají.

Rozumným řezem dostávají potraviny z půdy révě kořínky přinešené nadvládu nad potravinami ze vzduchu révě poskytnutými.

Rozumným sřezáváním napomáháme nejen pro jediný rok k sesílení révy, ale i k budoucímu vyvinování ok, pro rok nastávající úrodných.

Pozorujme révu nesřezávanou, jak vypadá? — listy a šlahouny má slabé, neb může v stejném jen poměru využitkovat soli kořínky přivedené a plyny vzduchové, co opět réva dobře sřezaná nadbytkem potravy kořeny přivedené, může dokonale napomáhati k lepšímu zdaru révy. Nesřezané révy krní, ostávají u vyvinování buňkovém zpět, a nasazují velmi málo hroznův, až brzkým vysílením hnedle sestárnou a uschnou.

Co možná nejvíce kořínků musí každý rozumný vinař rostlince své zaopatřit a k tomu účelu musí hned z mládí révu vésti neb réva je jako dítě, co révě neosvojíme hned z mládí, v stáří těžko přemůžeme, a proto musí pilný a rozumný vinař hned mladou rostlinku vzíti pod nůž, by hojně vynutil révě kořínků, kterými by se jí hojně potravy dostalo, réva sesílila a bohatou úrodou práci udělenou odměňovala.

Mladou rostlinku, jak již výše udáno, seřízneme až na matku — řezem na jaře ranným — réva listův nepotřebuje a tudíž řezem neutrpí, až vypučí pupeny a listy nasadí, tu listí rychle se vyvinuje, mohutní, se rozšíří a zaopatří révě potřebné potravy vzduchové v hojnosti.

Jak výhodno je révu seřezávat, by poměr kořínků nad vrchním listím převahu měl, tak opět mnohdy silné seřezávání révě více škodí nežli prospívá a sice tenkráte, když bychom chtěli révu, silné šlahouny vydávající, krátce pod nožem udržovat aneb v dobře vyhnojené půdě mnoho ji seřezávat; v obou pádech dostavil by se nadbytek šťáv, které by zhoubně na úrodu, jakož i celou révu působily.

Hrozny se vyvinující přeměnily by se nadbytkem šťáv jen v neplodné „vidlice", a šlahouny zarostly by silným lupením aniž by nasazovaly ok úrodných.

V opačném pádu opět, nesřezáváme-li dostatečně a rozumně révu, tu réva takřka zdivočí, blíží se svou celou podobou a jakostí vždy více révě na divoko rostoucí, nikdy nesřezávané, list a hrozny ostávají nevyvinuty, malé, když následkem téhož kořeny révy se nemnoží a nedostatečnou zásobu potravy trsu nepřináší aneb půda-li slabá, tak v prvním čase je réva neúrodnou, až konečně brzo zcela zahyne.

Udržování révy v pravém poměru šťáv, docházejících z půdy a vzduchu, k poměru délky šlahounův, jak dalece a mnoho-li se seřezávati mají, to největší umění dokonalého vinaře.

Rozumný vinař má moudrým řezem nejen úrodnosť révy, ale i trvání, žití její ve své moci.

Při řezu musí se vždy k tomu zřetel obraceti, raději méně dřeva seřezat, nežli mnoho-li v skutku by se mohlo vzíti, ale také ne velmi málo, by se pud k růstu bezpříliš nedráždil.

Při seřezávání révy musí se vždy k tomu zřetel bráti, jaké a mnoho-li trs kořínků má; čím méně a chudších kořenův réva má, tím méně smí se seřezávat, neb málo potravy dostávajíc z půdy, musí náhradu za to bráti listy svými ze vzduchu a touto vzdušnou potravou napomáhati k rozmnožování a novému nasazování hojných a zdravých kořínků.

Dle náklonnosti révy k silnějšímu neb slabšímu hnání výhonkův,

potřeba zaříditi rozumný řez révy, tak k. p. potřeba révu — třeba v jiných sebe přirozenějších poměrech slabší výhonky hnala — v bujnější půdě, kde silné a velké šlahouny nasazuje, tak sřezávat, jak to potřeba takového druhu káže; a opět révu přirozeně silně do šlahounů hnající v půdě slabší a s výhonky menšími potřeba jen tak sřezávat, jak druhy, slabší výhonky mající, se sřezávají. Z toho lze utvořiti sobě pravidlo, že potřeba révu sřezávat dle poměrů síly půdní a dle vyhnojení této, a že dle toho zařídit se musí buď delší aneb kratší řez jednotlivé révy a i druhů jejich.

V půdách stejné jakosti a stejné dobroty a síly, potřeba opět zřetel bráti k druhu révy samé, a tu potřeba sřezávati na ramena a šlahouny, co možná také nejdelší druhy révy, které mohutností svých kořenův z půdy dostávají velké množství solí potravních a využitkují je k svému vyvinutí.

Hlavní váhu má též na krátký neb delší řez vlastnosť druhu révy; jinak sřezati se musí réva velké hrozny a jinak opět réva malé hrozny vyplozující.

Druh révy velmi velké hrozny nesoucí, musí krátce sřezáván býti, by réva též méně ale dokonale vyvinutých hroznův nasaditi mohla, a réva takto ošetřovaná, hleděná a sřezávaná, dá mnohem větší výtěžek a užitek nežli réva s malými hrozny na dlouhá ramena sřezávaná.

Sřezáme-li révu velko-hroznou na ramena dlouhá, tak nasadí trs velmi mnoho hroznův, že ani s to není náležitě je moci vyvinouti; druh révy s malými hrozny na proti tomu krátce sřezávaný podá nám neuspokojující úrodu.

Mnohdy se stává, že druhy rév malo-hroznových v prvních letech na delší ramena sříznuty býti musí, sice by velkou úrodou nás nepotěšily. Toto sřezávání takových druhů rév nečiní žádné výminky, ale řadí se v poměry takové, jak výše již řečeno, kde poměry půdní na vyvinování révy velkého vlivu mají.

Dle předeslaného snadno lze pochopiti, kde réva na dlouhé a kde na krátké šlahouny sřezána býti má.

K provedení téhož potřeba rozumného vinaře, který řemeslnicky révu nesřezává, ale při každém řezu rozváží, jak by nejlépe bylo užíti toho neb onoho druhu sřezávání, by réva hojného užitku nesla.

Má býti vinaři měřítkem, silná neb slabá půda, z které potravu réva na vyplození svých šlahounův béře, takto nastává jiné pravidlo a i jiné zásady při sřezávání révy a nešetří-li vinař těchto, tak mnohdy na záhubu své vinice jedná.

Při sřezávání takové révy, kde hlavně půda silný vliv na růst a vyvinování této má, musí vinař se vždy říditi dle toho,

jak réva v minulém roce šlahouny silně a i velké byla vydala. Mnozí vinaři chybují velmi ustanovujíce ročně u té neb oné révy vždy stejné sřezávání, ať již réva silně neb i slabě byla rokem tím hnala.

Takový řez je za jedno velmi nepřirozený, a za druhé též velmi záhubný révě, neb když réva v minulém roce jen slabé dříví byla vydala, možno z toho jasně posoudit, že i kořeny révy ne mnoho se rozmnožily a sesílily, a co více pravdě podobno, že spíše i některé ze starších kořenův zhynuly.

V skutku-li réva málo kořínků má, tak může řez na dlouhá ramena býti záhubným celé rostlině, neb kořínky nestačí vyživovat celý velký trs.

Byly-li ale výhonky v roce minulém příliš silné, tak může nastat opáčný poměr, a krátkým řezem můžeme o velmi mnohá úrodná oka se připravit.

Po letech vlhčích rádno je révu na delší ramena sřezávati, poněvadž tu dřeva v hojnosti vyplozeno a trs hroznův dosti nésti může.

Známo je, že réva na dlouhá ramena sřezaná, vyplodí více hroznův, které by byly v odříznutých úrodných okách v záhubu upadly.

Na dlouhé šlahouny réva sřezávaná, nenapomáhá-li se jí silným a dobrým hnojením, ostává jen pro krátkou řadu let úrodná a upadá potom v dlouhou neúrodnosť, —„réva vysílila“— a velmi těžko vysílenou révu uvésti v dobrý a náležitý pořádek.

Při sřezávání révy nesmíme hledět vytěžit co možná největší užitek pro jediný jen rok, ale musíme hledět plodivosť a užitečnosť révy zachovat na mnohá leta.

Zkušený vinař může řezem úrodnosť révy sobě zaručovati. Rozumný vinař dovede sobě v každém pádu ve vinici pomoci a sice při révách (hlavně mladých), které silné šlahouny nadmírně vydávají, hledí delším sříznutím přivésti do přirozeného poměru, a řez ten opakuje po více let, až náležitý poměr mezi plodivostí a nasazováním dřeva nastal. Nalezne-li ale v opáčném pádu nasazování na dřevo velmi slabé, tu opět sřezává se na krátká ramena celý trs, čímž hledí se k náležitému sesílení a obživení plodivosti révy napomáhati.

Pravý stupeň plodivosti a nasazování trsu je ten, když réva hojně hroznův nasazuje, při tom ale ani dost málo neseslábne, ne tak přílišně do listí žene aniž hroznův zakládání zárůstem neruší.

Poněvadž nasazování šlahounů a hroznů též mnoho od rozumného hnojení závisí, tak potřeba i dle hnojení a z toho pocházejícího vyplozovaní šlahounů sřez révy zaříditi.

Nachází-li se réva v nepřirozené půdě, buď v příliš mastné aneb opět v příliš chudé, a nevydává-li ani bujné ani příliš slabé

šlahouny, tak potřeba opět jiným měřítkem k sřezávání révy přikročiti, neb druhy rév nestejnou plodivosť ukazují na vyplození dřeva, a i úrodná oka u každého druhu rév tu blíže ku kořenům, tam opět výše se nalezají.

Druhy slabé šlahouny vydávající mají úrodná oka co nejblíže na dřevě dvouletém, z kterého vyhnaly, kdežto oka úrodná u rév silné šlahouny vyhánějíci, mnohem výše se nalezají.

V poměrech, kde se hlavně rozsuzuje, jakého řezu co nejprospěšněji u révy lze užíti, kde buď silné neb slabší hnání révy do šlahounův, tu musí zvláštnosti druhu rév vinař velmi důkladně sám znáti, by v pravidelném a révě i pro budoucnosť k užitku většímu přispívajícím řezu vinici co nejvíce prospěl.

V poměrech takových musí vinař hledět u slabších druhů, méně a slabých výhonkův majících, vždy zachovati oka úrodná a trs níže sřezávati, kde opět u druhu révy silné šlahouny vydávající, potřeba pro oka úrodná, která mnohem výše se nasazují, nechati šlahouny mnohem delší.

Ve zvláštní, jak již praveno buď příliš bujné neb i příliš chudé půdě, měnívá druh rév svůj přirozený pud vydávání šlahounův v takové míře, že sotva se poměrně může srovnat s vyháněním výhonkův, které v přirozenějším položení a půdě vždy žene.

Tak k. p. drumín (riesling), který obyčejně krátce sřezáván bývá, poněvadž náleží k druhům slabé výhonky vydávajícím, a právě u toho druhu v mnohých krajích se stává, že, by hrozny v míře uspokojivé dal, se na dlouhá ramena sřezávat musí, jinak by ani hrozen nenasadil.

Řezem dáváme révě nejen směr rozkladu, ale i rozklad sám jak ji vésti a řiditi zamýšlíme, nejen na rozměr v šíři ale i do výše.

Bez sřezávání by trs révy mohutněl, až by dosáhl síly a velikosti stromu, čímž by díly révy více k půdě se nalezající pomalu odumíraly, čemuž se řádným řezem předejíti musí.

Řezem révy a udržováním této v stejné výši napomáháme velmi k stálému omlazování trsu a k oživování doleních části kmenu, vyluzování mladých výhonkův, co musí vinař hledět vždy co nejvíce dosíci.

Mnoho-li dvouletého dřeva po sřezu révě necháme, obrací se pomalu v ramena a větve silné a sestárne v takové míře, jak dalece neobratný řez volně nechává vůli, by se vyvinovaly a délky dosáhly, aniž by se hledělo novým pěstováním dosíci úrodné svěží mladé náhrady.

Při sřezu révy musí hlavní zřetel k tomuto dvouletému dřevu obrácen býti, poněvadž základ činí lonským výhonkům, zvláště u

druhů silné šlahouny majících, a poněvadž hledět musíme lonské, hrozny měvši šlahouny, dobře sřezávat, by réva hojně ovoce nasadila.

Výhonky ze samého kmenu nemívají téhož roku žádných hroznův, leč by snad churavostí atd. slabá nedochůdčata nasadila. Dvouleté dřevo je takřka prostředníkem mezi starým kmenem a mladým letorostkem a napomáhá takto, že letorůstek hned prvním rokem hojných hroznův nasazuje.

Vinař musí hlavně všímati si toho, by jednoroční, k nasazení hojné úrody určené dřevo vždy na dvouletém se nalezalo, nikdy na starším!

Opomene-li šetřiti téhož pravidla, tak stává se úroda révy jen nahodilou.

Při volbě jednoročního dřeva k sřezávání nastává otázka, mají-li se na dvouletém dřevě, sříznouti výhonky přední neb zadní?

V úrodnosti zdají se jak přední tak i zadní výhonky jednoroční, na dvouletém dřevě na stejném stupni státi, a tak zbývá jedině na uváženou, jak chceme trs vésti a jak držeti, by přespříliš do výše nehnal, a chtíce toho dosíci nesmíme přední výhonky trsu odejímati.

Síla nasazování šlahounův s ohledem na druh révy, ku kterému náleží, rozsuzuje jak se má trs sřezávati na ramena aneb na dvě, tři oči.

Druhy rév, které teprvé z vyšších ok dřeva úrodného hrozny vyplozují, musí na ramena sřezávána býti, co opět slabých šlahounův druhy krátce pod nožem držeti se musí. Při každém spůsobu sřezávání musí vždy v náležitou úvahu vzato býti, mnoho-li úrodných ok můžeme trsu nechati, by se hrozny náležitě vyvinouti mohly.

Při každém sřezu révy musíme hledět, by sřez nepřišel zrovna na poslední oko, které chceme révě zachovat, ale vždy v střed mezi dvě oka poslední, neb „slzením“ trsu a přetékáním šťávy prudké oko k zachování určené by zhynulo. Řez samý, jak na jiném místě praveno šikmý, musí býti hladký a vedený stranou od oka z téže právě příčiny jako sřezávání mezi dvěma okama.

Řezání stává se tu nožem, který v každém kraji jinak zařízen bývá, ale mnohem lépe než-li nožem možno dobrými ostrými vinařskými nůžkami, beze všeho ublížení trsu, révu sřezávati.

Při sřezávání rév hledíme vždy nejpěknější šlahouny odříznuté pro školku révní zachovat.

Výřezky pro školku určené se očistí, vždy dokonale vyřežou a svážou v otýpky po 100 až 1000 kusech, a každého dne po ukončeném sřezu v suchou jámu složí, která ne příliš hluboká

a jen sypkou prstí přikryta je, by sřezky pro vinou školku určené od světla, slunečního vedra a i vzduchu chráněny byly až do času, kdy je do dokonale upravené školky vsaditi chceme, což lépe co možná nejdříve vykonat.

Kolem každé na několik palců k uschování potřebných šlahounův vykopané krychty, když dokonale zavřená byla, táhneme stružky, by se žádná voda do ní neztahovala a nám mladé rostlinky hnilobou nekazila.

Všechny pro školky určené výhonky v krychty uložené, musí býti neporušeny a na žádný pád žádnou příčinou ani dost málo poškozeny; musí býti dřeva zdravého a nejméně s desíti zdravými, nepoškozenými, úrodnými pupeny.

Šlahouny pro školku vybrané, musí býti zcela zdravy, neb jen zdravé dřevo můžem upotřebít k založení nové vinice; dosti málo pokažené, ničí naše naděje na novou, dobře spracovanou vinici a nemůže dáti úrody očekávané.

Z mnohých spůsobů sřezávání révy promluvím o těch nejobyčejnějších.

A. Řez na babku. (Obrazec 2.)

Při sřezávání na babku hledíme obdržet vždy nové a nové výhonky, které ale nikdy v ramena sesílit nenecháme, ale buď každoročně neb nejdéle ve dvou letech zcela sřežeme a tak matku sesilujeme.

Poznáváme:

1. Řez na babku bez kolínek.
2. Řez na babku s kolínkami, jak právě na obrazci 3. vidno.
3. Řez na babku s kolínkami a na oblouk. Obr. 4.
4. Řez na babku s obloukem v zemi vedeným. Řez tento nalezá se nejvíce ve vinicích uherských a proto sluje též řezem na babku uherským. Obr. 5.

Pravý-li řez na babku má-li se udržet a mladá rostlina v prvních tří letech k témuž dobrý základ obdržela, tak potřeba je, by matka více ročních, svěžích a zdravých výhonků vydala a ze svých spících očí vypustila.

Bychom toho docílili, potřeba každoročně všechny výhonky při sřezu révy, které z „matky“ vyrostly, opět na tuto, až na poslední proužek sříznouti.

K tomuto účelu nesmí se žádné vylamování šlahounův na révě předsevzíti, by nejen počet výhonkův co možná se rozmnožoval ale i matka co možná sílila, by se nikdy v rozpaky nepřišlo, zachová-li se v dobrém stavu matka aneb udrží-li se dostatek mladých rév z této, které vždy až na poslední kroužek se sřezávati musí

Pravý řez na babku zakládá se v tom, že se révy ročně a měnivě, dílem na ovoce, dílem na kolínka aneb i na oblouky, by pro budoucí rok nové dřevo z babky se vyplodilo, vždy nad posledním obloučkem spicího oka sřezávají.

Přirozeno je, že révy povstalé z kroužků oka spicího, v témže roce ovoce nenesou, ale teprvé v nejblíže příštím, když byly na kolínka neb oblouky sříznuty a nové šlahouny z vyvinutých ok vydaly.

Takto sříznuté šlahouny nemají déle než jeden rok na matce ostati, a po uplynutí téhož vždy těsně na babce se sřezati, neb jinak přemění se v ramena, přitahujíce všelikou sílu k sobě a zamezují tím vyvinování spicích očí.

Výminečně při zvláště pohodlné poloze možno révu v oblouku sříznouti příštím rokem na kolínko a opět nový svěží výhonek na oblouk. Takový řez nesmíme ale při révě déle užiti než opět jen jediný rok a v následujícím roce musí matka čistě sříznuta býti, čímž spicí oka opět k většímu životu se probudí a poznovu vyženou.

By řez na babku náležitě se prováděl a zdravé úrodné šlahouny od matky z ok zdravých vycházely, potřeba hlavně k tomu hledět:

a) by trs vždy ať sláb neb silen, jen jednotlivý, a dokonale až na babku na spicí oka řádně sřezáván byl.
b) Vydala-li matice dva šlahouny, tak musí tyto též až na spicí oka sřezány býti.
c) Vyhnala-li réva z matky tři šlahouny, které s babkou dostatečně sesílily, tak možno jeden sříznout na rameno úrodné, kde ostatní dva opět na babku sříznuty býti musí.
d) Vydala-li matka čtyry šlahouny, tu tři sříznou se na babku, kde čtvrtý ostává na rameno, by hojně ovoce nasadil.
e) Má-li matka pět šlahounův, tak možno dva na ramena sříznouti, kde ostatní tři až na babku odstraněny býti musí.
f) Nalezáli-li se na babce šest výhonkův, tak možno bez ublížení trsu tři na vydání hroznův nechati, tři ale musí zcela na matku sříznuty býti.

Hlavní pravidlo při řezu na babku je, dokud není mnoho výhonkův, by tyto vždy až na matku se sřezávali, by babka sesílila, a teprvé když se to stalo, tu nechává se více šlahounův na ramena, by hojně hroznův nasadily, neb oka spicí počnou teprvé šlahouny hnáti, až jsou dostatečným nahraděním a soustředěním šťávy k tomu donuceny, a necháme-li více šlahounův na ramena a třeba jen kolínka sříznutých, tak šťáva se spicím okám ustavičně odnímá a není možno přivésti je k založení nových výhonkův.

Stává se též často, že z babky již vyvinuté a i sesílené, vyžene jeden a někdy i žádný šlahoun, a tu potřeba s řezem na babku od prvopočátku začíti, a dokud nemůžeme révu na kolínka neb oblouky sřezávati, i všeliké úrody zcela se vzdáti.

V tomto pádu lépe by bylo řez révy změniti v jiný, nežli kolik let na hrozny čekat, tu by nejlépe bylo pěstovati na kolínko aneb i jedno rameno.

Neúrodnosť mladých šlahounův, jak již v předběžném pojednání o řezu zmínka byla, je v prvním roce obyčejná, neb šlahouny mají v roce druhém dostatek hroznův.

Tu nastane proměnou řezu nejen silná babka, ale i trs se omladí a časem nasadí hojně úrodných výhonkův.

Řez na babku zdá se míti velmi dobrý vliv na jakosť vína, poněvadž uvazováním hrozny co možná nejblíže k zemi přicházejí a zemí vnímané teplo za dne, v chladnějších nocích opět révě a hroznu velmi k zdaru přichází. Na půdě slabší možno révy se silně ženoucími, jakož i nižšími výhonky, vždy na babku sřezávat, jen potřeba k tomu hledět, by šlahouny příliš těsně svázány nebyly, ale vždy dosti vůle, světla a i tepla slunečního dostávaly; k tomu cíli musí se vždy hledět rozumné vylamování listí, by se všeho toho, co k zdaru hroznům a pro lepší jich jakosť potřebného, jako: světla, tepla, slunečních paprsků a i vůle, v plné míře dostalo.

V bujné půdě a při druhu révy se silnými a mocně hnajícími šlahouny, není řez na babku přiměřený, neb nemožno za jedno šlahounům vykázat dosti prostory, a za druhé nadbytkem soustředěné šťávy k babce místo úrodných šlahounův nasadily by se jen vlky, které nejsou s to vydati ovoce a rostlinu jen hubí.

Jak již výše praveno neužívá se ve všech pádech čistého řezu na babku, ale nechává se při sesílení babky, kde tato více šlahounův vydala, tu některý šlahoun na kolínko, tam opět na rameno sřezávati, což ale se může teprvé po sesílení babky, nejspíše ve třetím roce státi.

V červenci v třetím roce vylámou se všechny zbytečné výhonky, vyjma čtyr nejpravidelnějších, z babky; při šlahounech na trsu nechaných potřeba k tomu hleděti, by šlahouny v stejně co možná vzdálenosti od sebe se nalezaly.

Trsy, které nemají dosti vyvinutou a sesílenou matku a málo výhonkův, pokračuje se tak dlouho v sřezávání na babku, až by tato sesílila a dosti výhonků nasadila, kde opět u silných trsů sřezávání na kolena a ramena, někdy i v druhém roce předsevzíti se může, tu nesřezáváme více proto, by babka se sesílila a hojně výhonkův nasadila, ale jen hledíme rameno vyhlídnuté do přiměřené výše dostati a k vydání největší úrody přivésti.

Příklad takového sřezávání podávám obrázkem č. 6.

Při tomto spůsobu sřezávání je nejvýhodněji, když trs jeden od druhého asi metr vzdálen je, a taktéž i jedna řada od druhé.

Je-li babka, jak již výše praveno, v třetím roce dosti vyvinutá, tak se ve čvrtém roce sříznou tři až čtyry révy na kolinka s dvěmi živými oky, a trs takový nese tímto rokem hned hrozny.

Jiný spůsob řezu na základě babky je s rameny v zemi vedenými jak znázorněno obr. 7.

Při tomto sřezávání révy musí trs od trsu v řadě asi 0.9 až metr, jedna řada od druhé 1.2 metru vzdálena býti.

Réva dostává obyčejně čtyry ramena a na každém rameně jedno, pořídku dvě kolínka.

Pro rameno na oblouk vyhledá se nejvhodnější šlahoun, zdélí na 8 až 10 oči sříznutý, a hned po prvním kopání v polokruhu se sehne a vstrčí se v kyprou zem vrcholkem svým, kterému se sřízla dvě až tři oči vrchní. Tímto sříznutím předejde se všelikému nasazování kořínků na oblouku mnohem výše než nám milo a přiložení hroznův až na zemi.

Révy na oblouk sříznuté musí se každým rokem zcela odstranit, ale při řezu musí vždy o to náležitě postaráno býti, by za obloukem ostal výhonek na kolínko sříznutý na jedno až dvě oči, by v druhém roce teprvé pravidelně sříznut býti mohl.

Řez na oblouk přeměňuje se na všech šlahounech trsu' každým rokem ale na jiném vždy.

Tratí-li trs na svěžesti a síle v nasazování šlahounův a ovoce, tak nesmíme každým rokem sřezávati na ramena, ale teprvé vždy druhým rokem, aneb místo dvou ramen sříznouti jen na jedno.

Ženou-li ramena mnoho do výše tak se rozumně skracují.

Koly zaráží se k šlahounu na oblouk sřezanému, poněvadž trs všechnu sílu na rozvětvení oblouku vynakládá a všeliké výhonky jiné při tom zanedbává, pročež musí i silnější výhonky obloukové na koly uvázány býti.

B. Řez na ramena.

Jiný spůsob sřezávání révy představují obr. 8. Réva opět je na oblouky sřezána a jsou oblouky na krátké koly uvázány.

Řez tento hodí se hlavně pro révy, které silné šlahouny vyhání.

Řez na ramena hledíme dle vyvinutí révy co možná nejvíce uskutečnit, což se stává někdy hned v druhém roce. Řez na ramena v některých poměrech má přednost před jiným sřezáváním, poněvadž réva sřezána byvši více hroznův nese. Řez na ramena provádí se v kraji s dobrými půdami a kde hojně se hnojí.

Réva sřezává se v prvním a druhém roce až na jedno oko zpět, v roce třetím sříznutím na jediném výhonku na více očí, počne se vyvinovat rameno.

Čím delší rameno býti má, tím více nechá se očí státi, a nesřízne se jich, až šlahoun náležitou délku byl dosáhl.

Za každé rameno musí rozumný vinař vždy hleděti míti zálohu v novém výhonku, který by v pádu pohromy šlahounu na rameno sříznutého, použiti mohl k těžení co možná největšímu a k trvalé úrodě.

Řez na ramena má velmi mnohé proměny a podoby, které zde částečně uvedu, ale prozatím jen ty, které lze s užitkem ve vinici provésti, ostatní řezy na ramena hodící se hlavně při pěstování révy u domů, plotů atd. pojednám v oddílu zvláštním, kde je řeč o pěstování révy na domech, zdích, besídkách, plotech atd.

Dle obrazce 9. znázorňuji též jeden spůsob sřezávání révy na ramena.

Při spůsobu tohoto sřezávání vysází se révy na metr do čtverce, a sice vždy tři trsy ale tak, by do vyznačeného rohu jeden trs, 16 cm., dále výše opět jeden a 16 cm. doleji třetí vysazen byl.

Zřídka bývají opět dva trsy vysazeny, by na 32 cm. tři trsy přišly, tudíž zbývá od posledního trsu až k nejbližším třem trsům asi 71 až 72 cm. mezimísta.

Když všechny tři trsy se zakořenily, tak se nejslabší z nich vylomí a ostanou jen dvě révy zpět.

Sřezávání révy v spůsob zde uvedený osvědčilo se velmi výhodným.

Sřezávání na oblouk ve spojení s řezem na babku znázorněno vyobrazeními čís. 4., 6. a 7., kamž též i odkazuji.

Spůsob řezu dle obr. 10. provede se následovně.

Mladý trs sřeže se hned v prvním roce na kolínka na 1 až 2 oči.

V druhém roce sřežou se všechny výhonky až na jediný ten nejpěknější, který opět na kolínko a toto jen na dvě oči sřezáno je.

V třetím jaře sřežou se opět všechny výhonky až na jediný nejlepší, kterému ponechají se tři oka, ale velmi prospěšno je výhonek, když dost málo to možno, ponechati z nejdolejší révy, by matka sesílila a trs prudce do výše nehnal.

Ve čtvrtém roce nechají se na révě dvě kolínka s dvěma očima.

V pátém roce sřízne se trs na tři kolínka vždy s třemi oky a hledí se dostat stejná délka všech.

Dle sílení trsu hledí se sřezávat čtyry až pět šlahounův na kolínka.

Řezem hledíme docílit kotlíkovitý útvar, který se jen tím uskuteční, když šlahouny na venek vyháněјící řádně sřízneme, a v ladu a stejné výši vždy je hledíme udržeti.

Letní vylamování vlků má se díti vždy rozumnými muži, kteří znají i donale sřezávat révu.

Má-li trs jen jediný blíže k zemi nasazený šlahoun, tak se sřízne na kolínko, a v následujícím roce možno docílit z vyhnaných šlahounův rozumnou řezbou dvě kolínka.

Taková kolínka množí se od roku k roku, dle síly půdy a i náchylnosti trsu k zakládání nových šlahounův, a možno kolínek dosíci 3 až 5, a nikdy takovým množením neutrpíme ztráty na hroznech.

Hned v prvém roce musíme při uvazování hledět tvar kotlíkovitý zachovávat, což nejsnáze docíliti možno tím, že svázanou révu k zemi ztlačíme, čímž réva na venek vyboučit se musí a osvojí sobě břichaté a oblé podoby.

Hlavně musí býti dokonalý pozor, by žádné rameno rovně se nevedlo, by z toho celý tvar se nezkazil.

S obr. 6. je tento řez skoro totožný, jen že u obr. 6. kůl k trsu na uvazování se užívá co zatím u obr. 11. žádný kůl se nedá, ale skoro na metr vysoká réva beze všech podpor ostane a po odkvětu ve vydutý svazek s malým povříselkem slámy se sváže, a asi 16 centim. nad úvazkem na vrcholi ve všech výhonkách se zkrátí

Kratší révy, které metr nebyly dosáhly, uvazují se jednotlivě na jiné révy. By se tvar vypouklý, dutý docílil a rovně do výše se pnul, potřeba co podpory postraní rameno užíti, které musíme hledět co možná na venek v poloze udržovat.

Dle obrazce 12. představuji révu na tří neb čtyry kolínka sříznutou s užitím kůlů.

Při tomto způsobu řezu stojí trsy 1.2 až 1.3 metr v čtverci od sebe. V prvních tří letech ponechává se jen jediný nejsilnější šlahoun a sřízne se na dvě oči.

V čtvrtém roce sřízne se z posledního roku povstalé kolínko se svými dvěma až třemi okami těsně nad svým počátkem, až na spicí oči, na babku zpět, by tři až čtyry nové révy stejné síly a výše z matky povstati mohly.

Sřezávání stává se v podzimku, by réva na jaře přílišnou ztrátou šťávy neslábla nezaslzela, jen jako všechny řezy, potřeba k tomu hledět, by v čas sřezávání žádný mráz nebyl, neb šťáva v buňkách zmrzává a buňky trhá, čímž révě nasazuje se zárodek k zhoubným nemocem.

Pozdější sřezávání stává se vždy jen na ramena. V letě vylamují se všechny zbytečné výhonky až na tři, čtyry, těch nejpravidelnějších, které uvážeme na dva kůly.

V následujícím jaře totiž v pátém sřízne se každý nechaný šlahoun na kolínka s třemi až i čtyrmi oky.

Kolínka rok od roku se prodlužují v ramena, a pod každým

z těchto ramen nachází se ještě sříznutý šlahoun na kolínko krátké by v čas potřeby, kdyby šlahoun na rameno sříznutý pohromy utrpěl, kolínko hned místo jeho zaujímati mohlo.

Dospěl-li trs ve vyvinutí svém tak dalece, tu potřeba na 1.6 až 2 metry ke každému ramenu tyče zarazit, ne ale v řady pravidelné ale tam, kam šlahoun nejvíce je vyžaduje.

Má-li trs tři až čtyry ramena, tu dostává toliktéž kolů, čímž se celé řady v nepořádek postaví.

V témž roce vydané výhonky uvazují se společně s ramenem na kterém byly vyrostly.

Tento způsob sřezávání byl by jeden z těch nejlepších, kdyby se jen šlahouny kratčeji držely a trochu lépe srovnalé byly, neb právě nepravidelným sestavováním kolů, práce ve vinice se stěžuje.

Dle obrazce 13. sřezávané révy vysazují se asi 1.6 metry do čtverce. V prvních dvou letech zřídka pravidelně na určitý počet ok neb výšku šlahounů trs sřezáváme, ale dle chuti tak, by třetím rokem šlahounův dosti a i náležitě vyvinutých na trsu bylo.

U druhu révy se silnými šlahouny v třetím roce, u rév slabých výhonkův teprvé ve čtvrtém roce sřízne se výhonek tříletý až nad babku, což se pro ubránění zaslzení trsu na podzim stává.

V letě vylámou se všechny nepotřebné vlky až na tři nejvýše čtyry, nejlepší a zařizuje se všechna ostatní práce jako při obr. 12., jen že konečně místo řezu na rameno, sříznę se šlahoun na kolínko a druhý na oblouk zdélí 0.5 až 0.7 m. a uváže se do vnitř až k ramenu zpět, a sice nejen na rameno, ale i na zaražený kůl.

Zároveň sřízne se na ramenu, které se nad půdou táhne na zadní části trsu kolínko na dvě až tři oči.

Nově docílená réva na oblouk se sřezává tak dlouho z dolejší části révy od lonského dřeva, až by rameno dosti dlouhé bylo a stářím více schopno nebylo dosti hroznův nasazovati, tu sřízne se toto staré rameno, které mívá až 0.7 metru zdélí, na krátké kolínko.

Réva takto sřezávaná nasazuje dosti hroznův, při tom ale vyžaduje velmi dobrou, silnou, úrodnou půdu; nedosáhla-li by réva vše, co v největší míře potřebuje, tak nedosáhnou nasazené hrozny svého vyvinutí a dávají špatného vína.

Červený tramín, sylvan atd. lze velmi výhodně na tento způsob sřezávati.

Dle obr. 14. tříramenný řez s polovičními oblouky.

Réva vysazuje se v dobré půdě asi na jeden metr a na vršinách a půdách slabších asi na 0.9 metru do čtverce.

Poněvadž řady od jihu k západu se vedou a vždy tři trsy 16 cm. od se be se vysazují, tak přichází při první vzdálenosti 15.987

a při druhé 19.200 kusů trsů na jedno jitro.*) — Po tři leta sřezávají se u révy nejsilnější šlahouny, které vždy jen po jednom na trsu ostávají, poněvadž druhé se vylámou, na jedno oko.

Ve čtvrtém roce sřezávají se teprvé šlahouny na kolínka se dvěma až třemi oky.

V pátém roce počne se teprvé s pravidelným sřezáváním, co velmi jednoduché je, a trs až do vyhynutí ustavičně tak se sřezává.

Jak brzo réva sesílila sřízne se z hořejší révy lonského kolínka poloviční oblouk na nejvýše 9 ok dlouhý, pod kterýmž ale vždy opět kolínko na 2 oči sříznuto býti musí.

Není-li réva dostatečně sesílena, tak se šlahouny sříznou jen na kolínka a sice dolení na dvě a hoření na tři oka, a má-li réva jen jediný šlahoun, tak se nesmí šlahoun nikdy na oblouk sřezávat, ale jen na kolínko s dvěma až třemi oky, a vyčká se času až by z matky více šlahounův vyhnalo, které by se hodily k sřezávání na oblouk.

Obr. 15. představuje révu dvojatě sříznutou na rameno s obloukem.

Réva takto sřezávaná vysazuje se vždy tak, že dva trsy 16 centimetrů vedle sebe a 8 centimetrů do čtverce se vysadí.

V některých vinicích vysazují se též tři révy vedle sebe za to ale 1.2 metru do čtverce.

Réva se tak dlouho sřezává buď na babku a když to právě příhodné není tak aspoň na jedno až dvě oka, až by matka náležitě sesílila.

Když se to stalo a matka dosti silná a rameno dosti slušné výše dosáhlo, hledíme obdržeti šlahoun, který jsme hned při vylamování zbytečných vlků byli sobě vyhlídli, a který též i rok před tím na kolínko sříznut byl, aneb který v témže roce rameno nasadil a které možno s užitkem na rameno sříznouti.

Na tento spůsob sřezávají se výhonky vždy ročně až byli dožily. Tento spůsob sřezávání není tak výhodný jako jiný, poněvadž žádné náhrady za zničené neb uschlé oblouky na révě nestává.

Ze zkušenosti známo, že šlahoun na rameno sříznutý velmi zřídka z doleních svých ok silné výhonky vydá, ale teprvé z třetího neb čtvrtého oka.

Při spůsobu řezu dle obr. 15. naznačeného vysiluje se velmi brzo trs, svým rychlým po výše vyháněním letorostů.

Dle toho vzorce sřezává se obyčejně sylvan, modrý a červený klävner.

Všeliké jiné spůsoby sřezávání, zvláště ty, kterých se užívá při pěstování révy u domů, zdí, besídek, plotů atd. pojednám ve zvláštním odstavci zadě, kamž též odkazuji.

*) — 1 jitro = 57 arům, 54 metrům a 64 centimetrům.

Omlaďování vinic.

Když jsme se všemi zde uvedenými prácemi tak dalece pokročili, že nemusíme se obávat pozdějšího nahromadění těchto, tu nastane nám nejen důležitá, ale v každém ohledu více péče a zručnosti vyžadující práce, totiž: omlaďování starých vinic, zvláště tam, kde mezery nastaly nedostatkem trsů.

Omlaďování naučila sama příroda člověka; réva majíc s plazivými rostlinami společno že u zdí a blíže prstě vedená hned ze svých ramen a šlahounův kořínky vydává a nabývá těmito pro celé díly svého těla hojné potravy a trs se zmáhá. Této zkušenosti a pokynutí od přírody použil člověk k zvětšení výtěžku své vinice, a i k vysazování vyhynutých míst, kde po blízku dobrý druh révy s pěknými šlahouny se nalezal, tyto potápěl a zakopával a takto celé trsy k omlazení své vinice užil.

Hlavní zdar omlaďování vinic potápenci závisí od toho, by zakopaná a od trsu založená réva dostatek kořínků vydala, což ne stejně v každé půdě se daří, a proto potřeba znáti, má-li půda, v které potápence ve vinici dělati chceme, vlastnosť k rychlému a hojnému nasazování kořínkův potápencům založeným, čili nic; má-li tuto dobrou vlastnosť, tak můžeme s největší chuti pustit se do omlaďování vinic potápenci, které z vyzralého a nejlepšího dřeva pocházejíce, též dokonalých a hojných hroznův vyplodí, mnohem více, než když by půda této potřebné vlastnosti neměla, a my nuceni byli prázdná místa vinice kořenáčky aneb řízky vysazovati, v tomto pádu museli bychom na úrodu až do třetího roku čekati, kde při potápencích práce vynaložená hned prvním rokem hojnou úrodou, v pohodlný čas a za příznivých poměrů se nám odměňuje.

V půdě vlastnosti nasazování hojných kořínkův na potápencích postrádající, nesmíme chtíti tyto zakládat, neb nejen že by práce byla nevděčná, ale všeliké vynaložené výlohy marné by byly, potápence nikdy by se nezdařily.

Čím půda těžší, vazčí, tím tížeji nasazují potápence kořínky, za to ale v půdě křemenité, ve zvětralé žůle atd. krátce v půdě sypké, nasazují potápence hojně kořínkův.

V půdě sypké nejen že réva hojně kořínkův vyplodí, ale kořínky tyto jsou velmi stálé, kdežto v půdě vazké řídce nasazené kořínky po roce již umírají a trsu se ztrácí.

Z toho vidno jak důležito je, by každý rozumný a ze své vinice co nejvíce těžiti žádostivý vinař, svou půdu dokonale znal, jakož i všeliké její vlastnosti.

Zakládání jednotlivých rév na potápence možno velmi dobře zlepšit a výhodnějším učiniti, když šlahouny ty dokud při trsu matečním se nalezají, v letě roku lonského před jarem, v kterém

na potápence užity býti mají, ne přes příliš blízko na mateční révě k zemi přihneme, by do podzimu hojně kořenův nasadily a s těmito snáze bez odloučení od původní révy v nastávajícím jaře na potápence založiti mohly.

Oddělení od matky potápencův stává se teprvé v druhém až čtvrtém roce.

Omlaďování vinic potápenci je jedna z nejdůležitějších a i pro budoucnosť v dobrých poměrech nejvýnosnějších a nejvýhodnějších prací, jen potřeba při ní zručných, rozumných a povážlivých dělníkův, kterým potřeba raději na mzdě přidat, jen aby práce dokonalá byla.

Omlaďování potápenci nejlépe dáti vykonávat na denní plat, na úkol konaná práce nebývá valná, neb tu dělník pospíchá hodně mnoho zakopat a nikdy sobě tolik na tom záležet nedá. Že velmi přísný dozor při této práci býti musí, rozumí se pro důležitosť tohoto výkonu samo sebou.

Omlaďování stává se:

a) zakopáváním celého trsu, čímž chceme docíliti omladění celých vinic dle rozličných spůsobů, aneb omladění jen jednotlivých vyhynutých dílců vinic;

b) neb dále zakopáváním jednotlivých výhonkův, větví, za účelem omlaďovacím buď celé vinice neb jednotlivých prázdných míst ve vinici.

Oba tyto spůsoby omlaďování vinic užívají se též k přesazování mladých rostlinek do jiných vinic, z čehož pochází tak zvané přesadničky (chevelues), které rychlejší výtěžek poskytují než kořenáčky, ale při tomto rychlejším výtěžku opět ne tak dlouhá leta vydrží než tyto révy kořenáčkové, co nejspíše příčinu bude míti v tom, že přesadničky rychleji a mnohem ranněji hojně hrozny rodí, nežli u kořenáčkův to bývá, a proto svou velkou a rannou úrodností brzo se vysílí.

Oba tyto spůsoby omlaďování vinic byly známy již u starých Římanův, jak římský spisovatel Columella, znamenitý vinař, ve svých spisech vypravuje a oba tyto spůsoby omlaďovací popisuje. Zakopávání celých trsů k omlaďování vinic je spůsob mnohem rozšířenější a i výhodnější, nežli omlaďování jednotlivými šlahouny prázdných míst ve vinici a starých slabých trsů mladými nahraďovati.

Než k podrobnému popisu zakopávání révy přikročím, slušno zodpovídati následující otázky?

1) Jak hluboko smí potápence a i celá réva stará se zakopávati?

Jak výše praveno, hodí se omlaďování vinic potápenci jen v půdách lehkých, poněvadž právě kyprostí a mezerami lehké půdy vzduch na dolení, v zemi se nacházející částky révy účin-

kovati může, a poněvadž tohoto vlivu na vyvinování kořínkův co nejvíce potřeba je, tak musí se hledět přístup vzduchu ku kořenům hledět pojistit a zachovat, by trs hojně kořínkův pomocí potřebného vzduchu nasaditi mohl.

Poněvadž k vyplozování hojných kořínkův vzduchu nevyhnutelně potřeba je, tak vysvítá samo sebou následující pravidlo: Čím půda kypřejší, tím spíše vzduch má přístupu v ní až ve vrstvy nejdolenější a tak možno v půdě kypré potápence co nejhlouběji klásti, bez ublížení vyvinování kořenému; čím půda ale vazčí a pro vzduch nepronikatelnější, tím mělčeji musí se potápence klásti, by jen pomocí vzduchu hojných kořínkův nasaditi mohly.

Vnikání vzduchu do spodiny až k dílům révy, na kořínky jemné bohatým, napomáhá velmi časté, dokonalé kopání ale za sucha, nikdy za mokra, neb mokré kopání záhuba je vinice, poněvadž půda se uleje, udupá a po vlhkém kopání co nejvíce a nejrychleji opět zbejlí; mimo kopání za sucha napomáhá též k skypřování půdy a k přivádění hojného vzduchu častější hnojení látkami kyprosť půdy podporujícími. Hnojení samo sebou velmi napomáhá svým celým procesem rozkladným ke kypření půdy, neb tu pojí lučebně se prvkové mezi sebou, a tímto spojováním, o kterém v oddílu o hnojení důkladně pojednáno, nejen že půdě připravuje se teplo, ale i náležitá potřeba kyslíku a vzduchu.

2) Při omlaďování vinic potápenci naskytuje se ještě jiná otázka a sice: kdy se má omlaďování potápenci předsevzíti?

Na čas, kdy se má omlaďování vinice potápenci předsevzíti, má velkého vlivu ponebí. Na jihu, kde život čilý révy ne tak dlouho v zimním spánku prodlévá, není nerozumno, když se omlaďování vinic potápenci již na zimu vykonává; na severu pak, kde zima déle trvá a i větší vlhkosť tohoto ponebí mnohé překážky staví, zdá se býti řádnějším, by se omlaďování vinic potápenci teprvé na jaře předsevzalo, poněvadz půda tu již tak mnoho neulehne a kyprou půdou vzduch spíše na vyvinování a nasazování jemných kořínkův napomáhati může.

Někteří vinaři čekají se zakopáváním potápenců, teprvé až tyto byly hojně listí vydaly; tento spůsob zakopávání zdá se míti v těžší půdě ten účel, by kyprostí a dírkovitostí půdy vzduch lépe ke kořínkům vnikati mohl, ale jaké pozornosti potřeba, by nezmrzačil se trs, který má k omlazení vinice býti? Výhonky mladé jsou velmi křehké a při dosti malé nepozornosti jsou ulomeny, a trs slzí z poraněného místa, při zakopávání trsů za zelena není možno ani ubrániti se poškození — Jako jednotlivé trsy na dílech zakopáváním vinici omlaďují, tak opět v starších vinicích možno tuto celou řádným získáním potápencův omladiti.

Mnozí vinaři jsou pro omlaďování vinic vysazováním koře-

náčkův, a to více pro již uvedenou příčinu, kde nelze s dobrým úspěchem potápence zavésti, a za druhé, že zakopáváním potápenců půda ve vinici tak důkladně se nespracuje, jako novým upravením půdy pro kořenáčky. Potápence ač v prvních letech více hroznův dávají, brzo vysílí a musí novými nahražovány býti, kdežto kořenáčky mnohem déle mohou ve vinici užitek dávati, ač opět z počátku dvě, tři leta to trvá, než počnou hrozny roditi. V půdních a dle polohy poměrech vinic kde s těžkem kořenáčková réva by se ujmula, rádno a mnohem výhodněji je vinici potápenci omlaďovati.

V úvaze, co spíše v té neb oné krajině a poloze rádno k omlaďování vinic předsevzíti, jestli kořenáčky vysazovati aneb potápence zakládati, bývá i to — co právě lid v té neb druhé krajině lépe zná konati a co snáze, levněji a pro vinici výnosněji přijde. Omlaďování potápenci je velmi výhodné, vinicím prospěšné a i výnosné, neb réva hojně nasadivši kořenů, dá i hojný užitek a ve výtěžku slábnouc, nahradit se musí revou potápencovou jinou.

Při potápencích je ještě mnohá jiná přednosť, které u kořenáčův nenalezáme; potápenec, dokud nesesílil, žije se svou matkou a společnými kořínky přijímá vhodnou potravu, a tu nepodlehne tak snadno žádným nehodám, kdežto opět kořenáček sám na sebe odkázán, velmi snadno nepohodám povětrním a i půdním, nežli by se byl spamatoval, podlehne.

Omlaďování potápenci užívá se s prospěchem, kde vzdor umělému odvodňování spodek vinice vlhký dolení kořeny révy ničí, tu možno výborně užíti potápencův a vésti kořeny jejich dle poměrů položních výše, by mokrá místa v spodině minula.

Užívání potápencův možno u každého druhu rév s náležitým prospěchem užíti, a rozličné zkušenosti nabyté při tom neb onom druhu sluší též spíše poloze a jakosti půdy přičísti nežli druhu révy samé; tak možno, jak již praveno, v písčité půdě potápence hlouběji zakopávati, co zatím v půdě těžší nikdy hlouběji jako na 0·316 metru potápenec přijíti nesmí, proč, povědíno důkladněji na předním místě.

Než přikročím k popisu práce omlaďování vinic potápenci, zmíním se o střezávání těchto.

V druhém roce střezávají se potápenci na dvě oka, by díl v zemi zakopaný hojně sesílil a budoucí révě silnou, zdravou matku dáti mohl.

V třetím roce střezávají se obyčejně zapuštěné silné výhonky na ramena pěti- až šestioká vždy s jedním kolínkem, ve čtvrtém roce střezávají se výhonky potápence, jak právě pro své potřeby viniční a i pro poměry místní nejvýhodněji a v té neb oné krajině nejobyčejněji a nejprospěšněji je.

Zakládání jednotlivých šlahounův místo celých trsů, stává se hlavně proto, by se mezery mezi révami vyplnily, aneb i proto, by se hojně hroznův docílilo aneb i okořenavčích se odnožů pro jiná místa ve vinici zaopatřilo.

K docílení tohoto spůsobu omlaďování vyhledají se nejnižší šlahouny trsu a založí se do řad mezi révy a vykukující vrcholky založených šlahounův, sříznou se na 2 až 3 oka, přičemž se ale spodní oka nevylamují.

Takto získané potápence nasazují, poněvadž z dřeva vyzralého pochází, hnedle mnoho hroznův, a poněvadž tyto až nad samou půdou visí a z tepla v noci ze země sálajícího co nejvíce užiti mohou, tak velmi ranně uzrávají.

Po vinobraní sřežou se tyto okořenivši se potápence, by se jich co přesadniček na jiná místa vinice užilo, aneb odříznou se zcela od starého trsu, aniž by se jich dále více k čemu užívalo. Potápence od trsů jednotlivě získané hodí se nejlépe k vyplnění prázdných míst mezi révami v jednotlivých řadách, a tu může se spůsob tento omlaďovací co nejvhodněji využitkovat. Stálým omlaďováním starých vinic dosahuje vinice stáří velkého a možno ji dlouhá leta v plné síle a úrodnosti zachovat.

Probrav vše co se mně vidělo pro naše domácí vinařství co nejdůležitější býti, chci nyní pojednati ze stanoviska praktického práce při omlaďování vinic, jak sám byl jsem v mi podřízených vinicích pracovati dal.

Toto omlaďování děje se následovně:

Vyhlédnou se v tomto oboru zběhlí dělníci, a je-li naše vinice do řad neb trojuhelníků vysazená, mnohem snáze se jim práce rozdělí a i přehlédne, než když trsy nepořádně po vinicih vysázeny jsou.

Každý k této práci vybraný dělník vezme sobě ostrý nůž a širokou motyku, jako u nás na okopávání brambor, a jde k trsům, které jsme byli před řezáním vinich rév co nejspůsobilejši a na svém místě co nejvhodnější nejen k omladnutí ale i k ušlechtění a k shoustnutí vinice nalezli.

Staré, nad povrchem země, vysokou matku mající révy, musí býti zdrávy a přitom dosti silny, by mohly vyhnat hojně čerstvých šlahounův, a na svém pníku musí mítí nejméně tři až čtyry zdravé a dosti úrodnými pupeny poseté výhonky.

U každé k omlazení určené staré révy vykopá dělník 0.474 metru hlubokou jámu, aby mohl se pník nad zemí vyčnívající vodorovně se starým hlavním kořenem ve vykopanou jámu uložit. Jáma kope se v tom směru, v kterém má se osazení prázdných míst ve vinici státi, a v kterém směru se i potom musí lonské, na starém pni se nalezající výhonky v zem upraviti.

Když jáma dosti prostranně v určitém směru vykopaná byla, tu na dno její shodí se již vedle trsů připravený rozležený kompost v míře patřičné, na trs dle jakosti hnojiva dva i tři koše (asi takové jakým u našich pekařů ošatky říkáme), na tento shrabe se kolem trsu nalezající se dobrá prsť, a na tak upravené lože položíme pozorně, by jsme nepoškodili nic na trsu, révu viní do jámy, ale tak, by pruty na starém pníku ostalé obdržely potřebnou pro vinici polohu, jak co nejvhodněji k jejímu omladění by sloužilo.

Když starý trs i s mladými svými výhonky dobře přitlačen je na spodinu upravené jámy, hodí se opět trochu kompostu na něj a dobré úrodné prstě, a jáma se zahrabe a vyrovná.

Při vkládání starého trsu musí na to hlavní zřetel se bráti, by nejen starý peň, ale i mladé letorostky dobře na prsť spodní přilehaly, by snadno kořínky zapustiti mohly, a aby neostalo mezi nimi prázdného místa, neb v zápětí nedokonalé práce dostavila by se plíseň a hniloba na trs, který měl k omlazení sloužit celé vinici.

Když byla jáma dobře zarovnána, vezme dělník ostrý nůž neb nožíky vinařské, a přiřízne na 3 až i 4 oči roční výhonky od starého trsu, které nyní jen málo nad povrch země vykukují, ke každému výhonku přidá krátkou tyč a uváže slabě jen slamou mladé šlahouny, by při sesazování prstě silným uvazováním nad povrchem drženy nebyly a mezi nimi a spodinou mezery nepovstaly; když vše hotovo, urovná a přehlídne dělník ještě vše.

Místo starého trsu máme nyní tři i čtyry mladé trsy založeny, které dobře-li se ošetřuje vinice, v druhém i v třetím roce dávají užitek sterý za naši práci, neb v tom roce nesou hrozny, které dle jakosti vyrovnají se všem od téhož druhu révy pěstovaným; mladé trsíky vydávají někdy i prvním rokem z úrodných pupenův révy, hrozníky ale kyselé a nedobré ostávají, neb dřevo není „vyzralé“, v druhém roce omlazené trsy mívají na to již hojnost hroznův, poněvadž pocházejí z nejlepších šlahonův z dvouletého dřeva, dokonale vyzralého.

Jiný spůsob omlaďování děje se tím, že vybrané šlahouny od staré révy zakopeme v prsť u samého matičního trsu, jen ale za tím účelem, bychom šlahouny okořenivší se od starého keře viního odříznouti mohli a samostatně na nějaké prázdné místo vysadili.

Odříznutí mláděte od starého trsu musí velmi obratně se vykonat. Od mladých okořenivších se trsníčků musí pozorně prsť se odhrnout, ale tak, by nejen kořínky, ale i dřevo se nepoškodilo, když se to stalo, jedním řezem osvobodíme mladou rostlinku od matky a pozorně se všelikou prstí na kořínkách vysicí dame na určité místo, kde zatím jáma vykopána je; jáma nejlépe udělá-li

se na podzim, by zimni vláhy a mrazíky na rozklad solí v půdě obsažených lépe působití mohly.

Jáma musí míti 47 centimetrů hloubky, 31 cm. šířky a 63 cm. délky; na spodinu dáme dobrý rozleželý kompost, a na tento dobrou úrodnou prsť, a do tak upravené jámy uložíme lonský okořeněný výhonek, který jsme od starého trsu nožíky odřízly nad povrchem země.

Při tomto spůsobu přesazování mladých výhonků s kořínky od starých trsův ztrácíme opět jěště jeden rok, než mladá rostlinka zdomácní, se osadí v novém svém domově; tu lépe, chceme-li takým již spůsobem starou vinici omlazovat, spůsobu jiného užiti, totiž pomocí koše.

Vykope se v patřičné vzdálenosti od mateřského trsu jáma s velikosti koše. Koš je scela običejný z vrbového proutí asi 32 cm. dlouhý, 24 cm. široký v tvaru ovalovitém. Též malé rybářské koše možno k tomu účelu velmi výhodně upotřebiti.

Do vykopané jámy ponoříme zcela výše naznačený koš, a sice tak, by hořeni část koše s hoření půdou v rovnosti byla, potom naplníme do polou dobrou prstí a kompostem koš. Když vše již dobře připraveno, vezmeme vyhlídnutý šlahoun zdravý ze staré révy a vedeme pozorně jej v koš, na místě kde mladá, zdravá, nepoškozená réva do koše má přijít, trochu jako u vrby při uvazování stromků na kůl, rostlinku skroutíme, by se nám nevymkla z naznačeného postavení; nyní upravíme košem révu tak, by nad tímto něco vyčnívala, a potom kolem rostliny dobře přitlačíme upravenou úrodnou prsť.

Jak při prvním výše uvedeném spůsobu, tak i zde přiřízneme výhonek na dvě až na nejvýš na tři oka.

Letorostky z oček vyhnané necháme svobodně růsti, a jen v čas vázání volně je uvážeme na tyč asi $1\frac{1}{2}$ metru dlouhou.

Celé toto zařízení osťane pokojně přes celé leto státi a teprvé na podzim, když réva všeliké listí byla shodila, přesadíme mladou rostlinku, která přes celý ten čas již kořínky byla vyhnala, na určité, připravené místo.

Bychom pohodlně koš mohli vyzvednouti, okopeme kolem do kola zem, ale velmi pozorně, by vybíhající jemné kořínky se nepoškodily, nyní zvolna, aniž bychom odřeli neb porouchali mladých kořínků, koš vyzvednem s celým obsahem, a vše pozorně přeneseme do připravené k přesazení jámy, která dobře proleženým kompostem, a úrodnou prstí naplněna je; koš do tak upravené jámy hledíme tak dalece privést, by nejméně 16 cm. pod povrch půdy přišel.

Jak jsem na hoře již podotkl, je velmi výhodno práci tu možno-li na podzim výkonávati, neb mnoho je prácí, které vykonány na podzim větši nám užitek přináši. Podzim ale je

krátký a právě v tom čase jiných neodkladných prácí plné ruce, tak že chtě nechtě nuceni jsme mnohé práce, odložiti k vykonání na počátek jara, a bohužel mezi takovými pracemi bývá či musí býti i výše naznačená práce, a tu viděl jsem se pohnuta položiti celé provedení její do měsíců k jaru se klonícím.

Mladé výhonky, které ostavše upevněny na trsu starém, a tak na útraty staré révy se okořenily, nosí někdy i hrozny, ale mnohem lépe očisťme také pruty od květných pupenův, by se výhonky ty neslabily ale raději více dřeva vyhnaly a pro budoucí rok nám sesílily.

Na oné části mladé rostlinky odlámejme všeliké vlky, by neslabily naši rostlinu, ale všeliké listí nechme stát, neolamujme z hlavního kmene žádný list, neb ty jsou nevyhnutelně potřebny k vyvinu celé mladé révy, jak již v prvním oddílu dosti zřetelně je okázáno.

Místo ročních výhonků révy možno s dobrým prospěchem i dvouletých, v minulém roce hrozny měvších šlahounů, upotřebit, neb i dvouleté vydají hojnost kořínků a lze snadno je přesadit.

Nejsnadnější a nejjistější spůsob omlazování a vylepšování staré vinice je, vysaditi dvouleté okořeněné rostlinky viné ze školky.

Na podzim nejlépe, připravíme-li sobě jámy v starém vinohradě, by i spodina dobře provětrala a promrzla, a my na jaře, nebyli dlouho zdržováni kopáním; na jaře, kde čas příhodný nastal coz bývá někdy již i v únoru, březnu, dokud míza mnoho nevstoupila v rostlinu, tu se na dno jámy dá s důstatek rozleželého ne prudkého kompostu, na ten dobrá prsť a potom teprvé upravíme se všemi jemnými, neporušenými kořínky mladou rostlinku ze školky do nového stanoviska.

K pníku mladé révy dokonale přitlačíme jemnou, dobrou prsť, by kořínky i peň na všech stranách dokonale byly před plísní chráněny, načez sřízne se v novém stanovisku réva na patřičnou míru.

Březen.

Všeliké práce, které buď nepočasím v minulém měsíci se obmeškaly, neb které nemohli jsme hned postačit vykonat, ty hledime co možná rychle ukončit, neb čas jsou peníze, zvláště ale ve vinicích, opozdime-li se s přiřezáváním rév, můžeme uškodit pozdním vykonáním této práce nejen jednomu trsu, a hnilobu trsu co nevidět v zapětí sebou nese, obšírněji v oddílu o nemocech.

Mimo práce předeslané nastane nám tento měsíc též jedna z důležitých prácí nejen na letošní úrodu, ale i na celý vývin a sílení viného trsu vliv mající, a práce ta je: první kopání ve vinici.

Jako při hospodářství polním pilný rolník a hospodář na

to hledí, by co možná všechna role svá před zimou zoral, aby nejen mráz nerostné částky půdy pomohl rozložit, ale by i sněhem lehce do půdy přišla mnohá hnojiva, a mimo to by pod vlivem vzduchu půda měla i dosti času k rozkládání, (neb čas je hlavní, dle čeho se rozklad v půdě řídí, kyslík vzdušní má více účinku, poněvadž déle může všemi vrstvami hrubě zorané půdy provívat), tak je to i při vinicích; velmi výhodno je, vinice přes zimu v hrubé brázdě nechat, to jest: hrubě, důkladně do hloubky zem zpracovat, vinici řádně skopat.

Kopání ve vinicích má se z těch samých příčin jako hrubá brázda na poli dít, a proto nesmí se půdy urovnávat, by vzduch, mráz i sníh mohly náležitě na rozklad půdy účinkovat.

Ale jako při mnohých jiných pracích musíme i zde, ač velmi toho litujeme upozornit, že právě „první kopání“ ve vinicích jak výhodné a prospěšné je, koná-li se na podzim, zřídka ano málo kde se může konat, a příčina toho opět, jak u mnohých druhých prací, zamrzání půdy, pro které nemůže ve vinici se kopat, jakož i mnohé práce, které musí v podzimu vykonány býti.

Uváživše všeliké z podzimního překopávání vinic nám kynoucí výhody, musíme, když ne všechny najednou, přece hledět aspoň po dílech, každý rok kus vinice v hrubé brázdě přes zimu nechat, a tu i zde poznáme dobrý toho účinek, neb čím více před zimou můžeme skopat, tím lepší můžeme očekávat úrodu ze svých vinic. Vykonavše každý rok aspoň na dílu své vinice hluboké kopání, tu snadno v několika letech budeme na podzim míti všechny vinice překopány, a budeme moci opět tam počíti kde prvně jsme byli začli.

Vinice skopávají se proto, jak každému hospodáři známo, by nejen růst všelikého plevele se zamezil, ale by k jemným kořínkům s hnojnými částkami rozložena prst vrchní přivedla a průchod i přístup zjednala se vzduchu a všem v něm se nalezajícím hnojivým látkám, neb známo, že nejen stromy, ale i všeliké ostatní rostlinstvo zakrňuje, nedostává-li vzduch dostatečného přístupu k jich kořínkům.

Kopání ve vinici musí se díti důkladně na 18—20 centimetrů zhloubí, ale tak, by ani kousek půdy neostal ve svém položení ležet, ale vše důkladně promícháno bylo; tím přijde rozložená vrchní prsť k jemným nižším kořínkům co spůsobilá strava rostlinná, hoření drn a všeliká plevel po odejmutí silného přístupu vzduchu přejde v hnilobu a podá kořenům trsu viního jemné, nejpřiměřenější hnojivo, a i jak dříve jsem podotkl, při vyhnojování vinic rozleželý kompost tím samým kopáním dostává se do spodní vrstvy půdy, by blíže byl svému účelu, totiž by svou hnilobou a rozkladem hlavně napomáhal k rychlejšímu a stálému

rozkladu částek nerostných v každé ornině obsažených a našim rostlinám k zdaru nevyhnutelně potřebných, a rozkladem svým i půdu zahříval.

Nejen že kompost pomáhá rozkládat v půdě nerostné částky co potravu pro něžné kořínky, ale i sám vlhkem, kyslíkem vzdušním přepravuje se v záživnou stravu rostlinnou a stává se materialem k nové velebné stavbě v celém velkém ústrojí a všelikých výkonech rostlinných.

Při prvním kopání musíme hledět vyplemenit všeliké bejlí a plevel, které ostavše v půdě rychle se množí, jako pýr atd., takové kořínkovité plevele dobře ze země rukou vyberme, od hlíny očisťme a na hromadě spalme, neb ponecháme-li dosti malé zbytky, po letech nedočistíme se vinice; to samé platí též o přesličce, která velmi ráda v nově založených vinicích bujní, zvláště nalezá-li se v půdě dosti bělavého písku.

Hlubokým kopáním přivedeme hoření vrstvu do spodiny a mrtvou půdu na vrch a proto jak jsem s vrchu okázal, velmi výhodno je, aby tato mrtvá půda přes zimu se rozležela a okysličela a tím rozličné v ní nalezající se soli staly se záživnými pro kořínky.

V některých krajinách je až dosud ten zastaralý obyčej, že všeliké jemné rosní kořínky se až dolů od hlavního kořene sřezávají, tím prý starý kořen nucen je do hloubky hnát a potravu ze spodiny vynášet, hoření kořínky prý půdu vyžívají a dolení kořen nimi prý seslábne. až konečně uhnívá, tomuto mylnému náhledu musím postaviti se zcela na odpor, a uvadím tuto důvody pro svůj odpor:

V chmelařství hledíme k tomu, bychom naši rostlině vyloudili co možná s důstatek rosných jemných kořínkův, by naše rostlina nejen jemnými kořínky, ale by i potravu jak vzdušnou, tak i ze svrchní orniny k hlavnímu kořenu přiváděla a mimo to i od nejmenší vláhy jak rosní tak i dešťové užitek malými jemnými mrcásky měla.

Dovoluji sobě zde upozorniti na výtečně zařízené chmelnice p. Václ. Kratochvile v Lounkách u Roudnice, které právě, počítaje na zde uvedené účinky vzduchu a i sebe menší rosy a vláhy, tento náš proslulý hospodář všeliké své chmelnice tak zařídil, že vede trs mělce pod povrchem orniny na ½ metru k vzdálené tyči, by snáze mohl jemné kořínky vyhnat, a hle, chmelnice jeho stkví se v bujně tmavém zelení a obsypány jsou hojnou úrodou, kde chmelnice sousedův, kteří neznají těžit z užitku a účinku jemných kořínkův, dosti smutně vyhlížejí vedle svých druhův.

Angličané přemýšliví, učinili před nějakým časem zkoušky s odvodňováním vlhké půdy rourkami (drainage — trativody), a

poznali, že hlavně tím půda dostává své úloze, by vydala co nejhojnějších plodův, když vzduch přivádíme do její spodní vrstvy, neb tím nejen půdní soli a částky se rychleji a snadněji rozkládají, ale půda udržuje se ve větším teple a pozbývá všeliké stuchlotiny. Malé rourky — drainage — jsou i jemné kořínky rostliny, kterými vzduch do půdy vniká a činí ji příhodnější a přiměřenější stanovisko našim plodinám.

Příroda nečiní nic bez zvláštní příčiny a tak škodlivy-li by byly tyto jemné kořínky, nebyla by je rostlinám jistě přidělila, a my víme, že právě starší rostliny udrzí se tím, že vyhání na svém pni kořenném jemné kořínky, neb hlavní kořen nemá tolik jemnosti, by vssávat mohl do sebe ty mnohé v půdě se nalezající částky rozložené, rostlině za potravu sloužící; mnohdy bývá hlavní kořen od škodlivého hmyzu neb od půdních, v doleních vrstvách naskytujících se příčinách zničen, poškozen, a rostlina přece drží se při síle, a to jedině pomocí kořínků jemných.

Dále známo je, že koruna stromu stojí ve stejném poměru s kořeny, čím více a delší má trs, strom kořeny, tím více může přibírat z celého vůkolí potravu a rozložené soli, a tím bujněji roste; a co u stromu, to platí též o révě viné, neb v přírodě není jeden zákon u jedné rostliny jiný, který by neplatil i u druhé, a proto právem podotýkám a pravím, čím více zdravých, nepoškozených a svěžích kořínkův viní trs má a vyráží, tím více nejen z celého vůkolí ale i s vrchní i spodní půdy sobě potravy, materialu k stavbě rostlinné přináší, tím utěšeněji roste, se zelená, a co hlavní — tím vydatnějšího vydá ovoce — a proto ještě jednou musím se vysloviti proti nepřirozenému ořezávání i zdravých nepoškozených jemných kořínkův, a mohu s potěšením podotknout, že na svých cestách jsem našel též mnohé kraje, kde barbárský způsob odnímání zdravých jemných kořínků révě, neznají a rádi tomu jsou, zapustí-li hlavní kořen dosti zdravých, svěžích, životní bujností se honosících vlásenkových kořínkův.

Kopání ve vinici musíme začít ve vazké půdě nejdříve a teprvé později, když všeliké noční mrazíky přestaly, v lehčí půdě, by ji mráz nepronikl a jemných kořínkův nezničil.

Jak zem oschla a netřeba se bát, že by zkypřená půda mrazy utrpěla, dáme se do důkladného kopání ve vinici; kopání ve vlhké půdě je více na škodu nežli k užitku a nepřináší téhož užitku, jakého od důkladného kopání žádáme, neb konaná práce za vlhkého počasí, neb dokud půda vlhká, nejen že velmi špatně ubývá, ale i půda se náležitě nezkypří, tvoří se hroudy, plevel, který kopáním chceme vyhubit a vyplemenit, vlhkým kopáním jen zbujní a nesnadno potom vyčistí se půda od všelikého neřádu a bejlí.

Kopání za suchého počasí, v suché zemi je tolik, jako kopání

spojeno s malým hnojením, neb po každém kopnutí půda dokonale se rozdrtí a s hnojivem po vinici rozkydaným a nyní při kopání do spodiny se dostávajícím náležitě se smísí a i plevel za suchého počasí dobře možno vykořenit.

U kopání panují v rozličných krajinách i rozličné nástroje, tu úzké, dlouhé, tam opět široké, dílem špičaté, jinde opět ploské jen motyky, jaké u nás na vykopávání brambor máme.

Každý dělník při kopání ve vinici zaměstknaný musí býti též ostrým nožem opatřen, by mohl rozličné nepravidelné výrostky, houby, výhonky a vlky od kořenů očistit, jakož i od všelikých kopáním neb snad již i dříve hmyzem atd. poškozených kořínků hlavní kořen náležitě obrat a osvobodit, neb ostal-li by nějaký poškozený, překopnutý kořínek na hlavním kořenu podlehl by jak jemný tak i hlavní kořen hnilobě, což zhoubně na trs by působilo.

Kořínky, které byvši tuze na povrchu země poschly, dlužno též odříznout od zdravého hlavního kořene, ale žádné jemné, zdravé, nepoškozené kořínky nesmí trsu se odejmouti.

Když dělník náležitě trs na všechny strany okopá, očistí a i prsť mezi trsy stejně a dobře propracovanou srovná, tu se hned obrátí a i za sebou, co byl skopal, ladně urovná, a sice jen tenkrát rovná se skopaný povrch, činíme-li práci tu na jaře, možno-li ale ve vinicích kopat na podzim, tak ostává skopaná půda v hrubé brázdě přes zimu ležet, a teprvé na jaře se srovnávání její provede.

Ve vinicích mně podřízených hleděl jsem hned při tomto prvním kopání na jaře ke každému trsu potřebný a nevyhnutelný kůl zaraziti, a ne, jak na mnohých místech obyčejem až při druhém kopání, a hned povím proč. Při prvním kopání pronikneme motykou až do nejspodnější vrstvy půdy, kde při druhém kopání jen vrchní vrstvu kypříme, by od plevele očištěna byla, a tudíž půda nejen od prvního kopání více tak kyprá není, ale i při druhém kopání do hloubky tak se nezkypří, a tím samým i těžším zatloukání kůlu činí.

Při druhém okopávání i proto není dobře zarážeti koly, že réva mladých křehkých výhonků dosti má, a potřeba jen slabé poškození a nadějný na úrodu proutek ulítne od trsu; a všeliké tyto svízele minou, když při prvním kopání kůly se zaráží, poněvadž se vší silou kůl v zem musí vrazit a tak ani při slabých výhoncích poškození i při největší opatrnosti vyhnouti se nelze, a proto nejlépe, dokud oka spí, koly při prvním kopání v půdu zarážet.

Nejlépe zařídí se zaražení kolů v ten spůsob, když za kopáče postavíme silné nádenníky, kteří na straně boty mají upevněná, zuby opatřená želízka na spůsob zuváku a těmi zavěsí se jednou nohou na kůl a obejmuvše oběma rukama kůl, rukama i nohou vtlačí jej do kypré půdy.

Vždy na pět dělníkův kopajících stačí jeden zatlukač kůlů. Kůl nejvhodněji upevňuje se 18 až 22 centimetrů za trs, by vrážením jemné kořínky révy poškozeny nebyly, a trs byv veden ke kůlu mohl tím více rosných, jemných kořínků vydat, které by z nejmenší vláhy těžiti mohly k zdaru rostliny. Kůl vrazí se do země více šikmo se svahem vrchu, by kůl po sesazení kypré půdy trs nepřepadl, což se shusta stává, když nedbalí dělníci koly ledabylo zarážejí.

Koly musí tak hluboko do země vehnány býti, by špička vjela do pevné spodiny, a měla silnou půdu pod sebou, v které jsouc upevněna mohla by vzdorovat proti všelikým větrům a dešťovým návalům, které by hrozily jí z pevného stanoviska vyrvat a postavení její zvyklat, čím by opět novým zarážením a rovnáním kolů mnohé dosti velké výlohy a škody ve vinici povstaly.

Když jsme od paty až po hřeben vinici řádně byli prokopali, tu musíme zvláštní pozornosť révám na pokraji hřebenu stojícím věnovat, dobrou prstí a hnojem je zásobit a k patě vínice skopanou dobrou zeminu na hřeben dáti vynést, neb právě hřeben vinice to je, odkud dešť nejvíce všeliké hnojivé látky s nejlepší prstí odnáší, a na patu vinice splachuje, a proto z úpatí vinice musíme hřebenu vrátit co deštěm a přívaly odejmuto bylo.

Jak při kopání, tak i tyčení musíme velmi dobrý dozor na dělníky míti, by jak náleží stejně hluboko kopali, zem s hnojem náležitě mísili, od plevele vinici čistili a vybraný plevel při kopání od všeliké prstě vytřepali, by přes den hozen byv v řádky zvadl a klíčivé síly pozbyl a večer po kopání sesbírán, dobře na upravení míšeniny hnojové pro vinice se hodil; při kopání musíme hlavně dohlížet, by dělník co nejhlouběji půdu skopal a ne snad jen povrch vinice seškrábal a zarovnal, by se zdála dokonale býti spracovaná.

Co o kopání, to samé platí i o tyčení, tu nechť často ten, který dozor nad prováděním práce má, projde řady vytýčených kolů a zkouší, pevně-li v půdě stojí a jestli víchr je nevyvrátí z jejich postavení, by špatným a nedosti pevným zarážením kůlů nebyla opět nová práce s jich opravováním a novým opevňováním.

Duben.

Všeliké práce, které buď pro velkou nepohodu neb jinou hlavní příčinu nemohly být v minulých měsících provedeny, skončí se.

Mladé výhonky od starých trsův, které jsme sobě pro školku zvlášť byli uschovali a v krychtu mělkou uložili, po skončených prácech ostatních sázíme do nově na podzim již připravené školky.

Půda, která na podzim dosti hluboko byla zrytá, zvětrala, a stala se spůsobilou k vyplozování mladých rostlinek. O zaří-

zování nových školek viničních promluvím zase ve zvláštním odstavci, zde jen podotýkám ještě, že každý jednotlivý šlahoun, který určen je pro novou školku, musí opatrně býti očistěn, by nevzaly pohromy čerstvé pupeny; když všestranně zjištěno, že prut ten ani poškozen, ani více jaké závady nemá, uloží se v jamky do půdy rygolované, tak sice, by po sříznutí špičky nad povrchem půdy 3 až 4 pupeny ostaly a asi 5 až 6 již v půdě uloženy byly; z pupenů nad povrchem půdy se nalezajících vyvinou se listí a výhonky a z pupenův v půdu založených vyžene rostlinka kořeny, které by jí potravou zásobovaly.

O vysazování mladých rostlin na prázdná místa ve vinicích, co se též v měsíci tomto děje, promluvím zádě obšírněji ve zvláštním oddílu.

Kde při staré révě za vhodné jsme uznali jeden šlahoun na oblouk dáti sříznouti, tu nyní právě vhodný čas oblouky ty patřičně uvázat, by mohly v dobrém směru, bez plýtvání šťávou silné výhonky vydávat, z kterých bychom v čas vinobraní skvělého výnosu těžiti mohli hojným docílením hroznův.

Oblouky tyto uvazují se pevně vrbovým proutím až po ta místa, pokud přejeme sobě by šťáva silněji proudila, proto musí i toto zavazování pevněji se díti než při pozdějším přivazování se děje u šlahounův jiných.

Uvazování šlahounův na oblouk musí se státi v ten čas, než míza se rozplýtvala na vydávání a množení nepotřebných šlahounův a nesmí se s tím odkládat až k uvazování všech trsův ve vinici, což se teprvé v pozdějším čase stává.

Přivazováním viních šlahounův v oblouky stává se, že hrozny přichází blíže k zemi, a tak i ze země sálající teplo snadněji na ně účinkovati může; víno z takových hroznů nejen že má více lihoviny v sobě, ale je i lahodnější svým bouquetem.

Tím, že hledíme rozptýlení šťávy zamezit, stávají se výhonky silnějšími a nesou více a i zdravého ovoce, a zanechají pro následující leta na trsu silné, zdravé, úrodné dřevo.

Oblouky musí býti silně a v dobrém směru, blíže k zemi od staré révy uvázány, nejlépe vodorovně, a sice tak, by vrboví k uvázání užité přes žádný pupenec nepřišlo a by převazovalo konec oblouku na místě, kde pupenec na horu by šlahoun vyháněl.

Oblouky upevňují se na menší tyče; ohybání musí se díti pozvolna, by se prut nezlomil, dobře když šlahoun na třetinu můžeme ohnout, a vždy dobrým směrem po slunci, bychom celému rostlinnému vývinu co možná nejvíce sluneční teploty pojistili.

Nejpříhodnější čas k vázaní oblouků je vlhčí počasí, ale jen tehdy, když by vstupování a chodění po vinici neškodilo, což nejlépe za rosy ráno neb k večeru, neb po malém teplém deštíčku se stává.

Co se révy samé týče, ta nesmí míti ještě z pupenů letorostky vyhnané, sice uvazování v oblouk, když mnoho šlahounův nasazeno, tím sílu a šťávu révě odebralo, neprospívá, a růst již vypučených výhonkův nelze tak snadno v určitý směr zavádět.

V některých krajinách děje se zavazování všech šlahounův u silných, zdravých rév na oblouk, kde se potom v dobrém a příhodném směru musí nízké tyče k trsu upraviti, by dobře šlahouny upevněny býti mohly, ale tento spůsob oblouky dělat seslabí velmi trs, který v pozdějších letech nenese tolik hroznů, jak by mohl nésti.

Po zavazování révy v oblouk přijde v ten samý čas hned přivazování révy na pořadí, které se musí též dříve vykonat než nastane všeobecné vázání v ostatní celé vinici.

I v pořadí lépe je, váže-li se vrbovými proutky a dle potřebného směru výhonky nechť se tak upevní, by v žádoucím poměru se rozkládati mohly bez ztráty času a plýtvání šťávou.

Pořadí musí tak uvazováno býti v jednotlivých šlahounech, by se utvořila se zevních výhonkův nejen dobrá stěna, ale by i hrozny v hojné míře se nasadivši jeden druhému nepřekážel a všechny pohodlně zráti mohly.

Všechny uvedené práce, jako: řezání, první kopání a oblouků uvazování, kolů zarážení — musí se v pravý čas, a třeba bychom i dráže za nádenickou práci platiti museli, vykonati, neb z obmeškání povstává škoda, která tolikeronásob předčí výlohy při menší mzdě nádenické uspořené, a někdy i zhoubné následky i pro budoucnosť nechává.

Květen.

Přípravní práce a tím samým i mnohé předůležité výkony skončeny jsou již v minulých měsících a na květen odpadají nám mensí výkony. V květnu zeleno je ve vši vinici a tu nastává hlavně dohlížet, by nějaký příval dešťový nenadělal škody.

Dobře je i vinice, zvláště ale v hornatých krajinách, kde častě krupobití bývá, pojistit u společností assekuračních, neb již květnové silné kroupy mohou zničit, když ne zcela, aspoň částečně dobrou úrodu.

Mnozí vinaři, kteří staré révy před prvním kopáním zakopat aneb omladit nemohli, nyní kde jiné nutné práce se skončily a trs zazelenal a mladé svěží výhonky vypustil, přikročují k této práci. Proti tomuto omlaďování vinic v měsíci květnu musím rozhodně se vysloviti, neb nejen trs, že vyhnal lupeny a mladé šlahounky a tím ze své síly se vydal a málo této k pozdnímu tomuto omlazení zachoval, ale i nádenník by sebe opatrněji sobě počínal, neubrání se před ulomením nějakého křehkého výhonku.

Z každé ulomeniny trs pláče, slábne, churaví.

V Uhřích ano i v Štýrsku nalezl jsem mnohé, kteří ještě v tomto měsíci trsy omlaďovali ale vždy shledal jsem, že velmi ostali za trsy zakopanými v dřívějším měsíci.

V květnu se též co nejprospěšněji réva šlechtí, což ale pro velké výlohy a rozsáhlé vinice nelze upotřebit, jako spíše jen pro trsy u domů, zdí, besídek a plotů, kde réva v malém od pilného zahradníka se hledí, ale přece zde o tomto šlechtění hned promluvím.

O ušlechťování rév starších.

Zušlechťování starších rév děje se jen tam, kde nemáme po ruce dobré, šlechetné sazenice viní, a kde nemožno hned na místě starého trsu celé místo znovu důkladně prorýt a spracovat.

Zušlechťování takové děje se v starších vinicích, a já uvádím celý chod ušlechťování jen proto, by čtenář jej seznal a snad ve své zahrádce v menším, na tom neb onom druhu révy toho zkusil, neb ve velkých vinicích by práce mnoho stála, a nemožno ji ani svěřit nezkušenému pracovníku.

Nejlepší čas k ušlechtění viní révy je počátkem až do první polovice května, a sice v tom čase, kde silné nalévání šťávy se již ustálilo, a nemáme více se co obávat před silným zaslzením trsu.

Šlechetné šlahouny, k zlepšení starších trsů určené vyhledáme sobě hned při řezu a sice tak, bychom bezzávadné, zdravé, nepoškozené na 0·3 až 0·4 m. dlouhé lonské dřevo dostali, které až uložíme do času upotřebení na místo stinné do lehké prsti neb písku.

Zušlechťování trsu vinného děje se buď roubováním neb kopulováním (náplatou) neb i očkováním.

Zušlechťování trsu roubováním děje se následovně:

Celý trs okope se pozorně na 24 až 32 centimetrů kolem, a sřízne se co možná nejdoleji, aspoň 16 centimetrů pod zemí, na zdravém rovném místě, ostrým nožem vodorovně, potom pozorně v prostředku svého objemu na 4 centimetry se rozštípí ostrým nožem, by se dobře zušlechťující réva mohla strčit do rozsedliny nožem učiněné.

Dobře udělá pracovník, když starou révu, kterou má šlechtit, pevně proutím vrbovým pod místem, kam šlechetný vrub má přijít, obváže, aby pník dále se neroštípil než záhodno, neb dřevo révy je křehké a rádo se láme.

Dřevo, pro starou révu k šlechtění určené, sřízne se právě tak, jak se sřezávají letorostky při roubování stromův, jen pozor dáti musíme, by se dřeň (duše) neprořízla; dřevo šlechticí musí tence býti zříznuto.

Řez do matky učiněný pomocí dřevěného klínečku pozorně se roztáhne, by snáze k šlechtění upravená réva vložit se mohla,

ale tak, by kůra nového šlahounku s kůrou starého trsu v jedno splynuly.

Když šlehtící sřezek v přiměřené poloze urovnán, upevni se proutím vrbovým dokonale celá matka, a místo na matce rozštěpené opatrně se zamaže buď jen obyčejnou máznicí, ale což lépe je, mastí zahradnickou.

Odkopaná zem přihrabe se pozorně k trsu, by nehnul se ze svého postavení a přihrne se tolik dobré prstí k trsu, by se i mladá letorůstka slabě zakryla, by pod vedrem slunečním neoschla.

Zakrytí vroubovaného dřeva děje se na 3 až 5 cm. a místo kde se trs vroubovaný nachází, poznamenáme dvěma do sebe položenýma tyčema, by se révě při rozličných prácech viničních neuškodilo.

Při vroubení je velmi závadno, že nejen stará matka nemilosrdně se poraní, ale i to, že mladý šlechtící prut nesroste v celém svém objemu se starým trsem, nýbrž jen na straně kde kůry se stýkají, a takto dost malá pohroma může zničit naši práci, a proto musí šlechtící prut co možná nejdoleji býti umístěn do těla starého trsu, neb mladá rostlina není jedině na pokrm od staré révy jí poskytující odkázaná, ale na to, co sama svými vyhnanými kořínky si přinese a shledá.

Má-li tehdy mladá rostlinka mělko své kořínky, nenese žádoucího užitku a potřeba konečně celý trs k omladění prohloubiti, zakopat.

Druhý mnohem lepší a vydatnější spůsob zušlechťování viné révy je tak zvané **kopulování.**

Kopulování zvláště zaslouží povšimnuti proto, že tak nezmrzačí trs a potom, že pro zvláštnost můžeme jako u ovocných stromův na jeden trs několikeré druhy šlechtících prutů přivést, které svým časem rozličné ovoce vydají.

Staré révy, které kopulováním mají býti zušlechtěny, zakopají se, jako staré dřevo při omlazení vinic.

Dříve než zaděláme trsy do země, sřízneme šikmo silnější šlahouny na 2 až 3 oka nad matičkou, právě tak i k šlechtěni určené dřevo, by obě jak k šlechtění určeného tak šlehtícího přiléhaly a se kryly.

Sříznutí je zcela takové, jaké při kopulování u ovocných stromův se připravuje.

Oba na sebe přilehající konce sváží se silně, by se ani o vlas nepohnuly, lejčím, a na polovičky rozříznutými proutky vrbovými.

Na takto zařízené obvázání upevníme hadřík buď s jílem, neb mastí zahradnickou, by nejen šťáva neřinula po trsu, ale také

by i vzduch přístupu neměl a spojivost obou kopulačních sřezků nerušil.

Když vše zde předeslané dopodrobna provedeno bylo, přikročí se k zakopání celého trsu, a sice tak, jak již o zakopání dříve povědíno bylo; k šlehounům dá se dobrého kompostu, když se na ploše spodní ve vykopané jámě patřičně byly rozložily, ale tak, by aspoň 32 cm. nad místem kopulačním vodorovně pod zemí se vedly a pak teprvé k povrchu prstě se řídily.

Réva k šlechtění kopulováním připevněna na starý trs musí pro toto zakopání nejméně 63 centim. dlouhá a aspoň 32 cm. vodorovně pod zemí vedená býti, by dosti kořínkův mohla nasadit, poněvadž i zde obě révy ne zcela spolu srostou a tak jen málo potravy od matky může dostávat, ale nejvíce sama jen na své vypuštěné kořínky počítati musí.

Když by réva zvláště pěkné šlahouny měla, a líto by bylo hned celý trs zakopat, tu učiníme kopulací na konci silného šlehounu od staré révy, když od dobrého druhu prut dle zásad kopulačních upevníme, a potom jen pruty místem, kde kopulovány byly v zemi zakopeme, by nová rostlina od matky potravu brala, a teprvé po dvou letech, když mladá réva dosti silné kořénky a i horem zdravé a silné výhonky má, odřízneme tuto od starého trsu, a teprvé nyní upravíme dokonale zem jak se k zakopání při omlazování vinic sluší.

Že při každém zakopávání nejen dobré, vyleželé komposty ale i úrodná prsť musí býti přidána, rozumí se samo sebou.

Ještě jiného spůsobu staré trsy, špatného ovoce, zušlechťovati, možno dobře u révy užíti, a ušlechťování toto stává se očkováním.

Z dřeva dobrého trsu vyřízne se opatrně zdravé „očko“ s kouskem kůry a i dřeva, a upraví se na připravené rozříznuté místo u špatného trsu, právě tak, jak ovocné stromy se očkují; nyní lejčím křížem pevně místo očkovací se zaváže a zahradnickou mastí namaže.

Celá práce, jak již praveno, koná se právě tak, jako očkování u stromův.

Při tomto šlechtění rév se trs tak neporaní, a proto je to nejlepší a nejjednodušší spůsob, ze špatné révy šlechetné dřevo vypěstovat.

Poněvadž v květnu ještě mnohé ranní mrazíky se dostavují, potřeba i proti těmto škůdcům úrody ve vinicích možnými prostředky se chránit; k tomu účelu dáme chrasti a jehlíčí snésti poblíže vinic, bychom v čas potřeby za doby ranních mrazíků chrástí to zapálili v směru tom, ve kterém vítr kouř by zanášel do vinice, a tak všechny trsy před zkázou zachránil.

V tomto měsíci naskytuje se nám právě též čas k upravení

nových kompostů pro budoucí leta; za tou příčinou sebereme všechny odřezky z vinic, jakož i suché šlehouny atd. a vše to na malé kousky 16 cm. zdélí rozsekané uložíme v kompost, by hnití se zrychlilo, a co nejdříve smíšený hnůj k potřebě býti mohl.

Když jsme všeliké z vinic vyřezané šlahouny byli rozsekali na malé kousky, tu svezeme co ještě kde máme k užití a upotřebení k pohnojení do vinic, jako popel, rum drobný, odpadky vápené, vývoz ze záchodu, krev, plevel atd., a to vše dobře na určitém místě ve vrstvy prstí promíchané srovnáme, by z toho 1—1 ⅓ metrů vysoká hromada povstala; kompost kde možná hnojůvkou se polévá, aspoň dvakráte do roka přeryje, aby co nejdříve pro hnil a užíti se ho mohlo do vinic.

Červen.

Jak dost málo výhonky révy se sesílily, a tím již tak křehké a choulostivé nejsou, a hned při dost malé příležitosti se neulamují, což bývá asi v polovici června, právě v ten čas spadá též druhé kopání ve vinici.

Druhé kopání, které polovičně tak hluboko, jako při prvním kopání se předevezme, má ten účel, by plevel ve vinici se nalezající, kopáním byl zničen, půda zkypřena a přístupnější se stala nejen rose ale i dešti, slunci a i vzduchu, což vše velkého vlivu je na zdar rostliny.

Tím že bejlí kopáním pod prsť přivádíme, nejen vinici čistíme, ale i hned dobré hnojivé látky k jemným kořínkům přivádíme, a mimo to osvobozujeme celou vinici od zhoubného hosta a vyžitele potravy révě připravené.

Bejlí kryje půdu, že ani slunce tak zemi zahřívati nemůže, jak toho potřeba k dobrému zdaru rostliny na ní pěstované.

Druhé kopání musí býti zcela před květem révy skončeno, a hlavně při něm musí se pozor dáti, by se mladé něžné výhonky neporouchaly a nepoškodily.

Mimo druhé kopání máme ještě mnoho důležitých prací před květem révy vykonati, jako: trs od vlkův a neužitečných výhonkův osvobozovati a čistiti, úrodné šlahouny sříznutím špiček k soustřeďování šťávy přiměti, révu na koly uvazovati.

Skoro každá réva vyhání množství neúrodných prutův, které jen trs slabí a ani pro letošek ani pro budoucí leta k užitku nejsou; množstvím takových prutů šťáva v trsu se rozptyluje na škodu celé rostliny.

Dokud réva ve květu není, je čas osvoboditi ji od škodných výhonkův, které by na seslabení hroznův trs obíraly.

Odřezávání nepotřebných a révě škodlivých prutů děje se před květem, což obyčejně hned po druhém kopání je; tu vyberou

se rozumní dělníci, kteří i dokonale řezat znají, ti jdou od trsu k trsu, dokonale každý sobě prohlédnou; co by mělo ostať a snad pro budoucnosť k dobrému trsu sloužilo, nechť ušetří a co mu síly odejímá ať vyřežou a trs osvobodí.

Všechny mladé révy na trsu, které by třeba letos žádných hroznů nenesly, ale na rok co oblouk neb jinak se upotřebiť daly, též hleďme zachovat, ostatní ale všeliké pruty a výhonky, které révě jen na škodu jsou a šťávu rozptylují, ostrým nožem na jeden řez pozorně odstraňme.

Že réva odřezáváním vlkův a jiných bezužitečných výhonkův se raní, je známo, ale ranění to, které se stává v čase, kde šťáva již tak prudce neprobíhá, v brzku se zcelí a nemá žádného škodného následku pro révu.

Odříznutím výhonkův nepotřebných zarazí se na několik dní pravidelné probíhání šťávy, proto velmi důležito je práci tu vykonati v pravý čas, by zastavení to nemělo škodných následkův na hrozny, neb v čas nalévání hroznův dost malinké přerušení v oběhu šťávy velmi mnoho škodí a proto musíme hledět před odkvětem révy všeliké pruty a šlahouny vyřezat, po odkvětu bylo by to velmi škodné na úrodu.

Jak se byla rána od vylamování sbytečných výhonkův zacelila, nastane nové pravidelné proudění šťávy, která nyní nerozptyluje se do tolika marných šlahounů, ale obmezena je na ty výhonky, které jedině trsu k užitku nejen slouží, ale i na budoucnosť sloužiti budou.

S touto prací zároveň vykonává se zkracování svršků, u šlehounů, které na trsu byly ostaly; práce ta koná se opět jen proto, by se šťáva nerozptylovala a trs nehnal jen ustavičně do výše, ale také šťávy k vyplozování hroznův a jich nalévání použil.

Zkracováním svršků neruší se probíhání šťávy v trsu, neb tím, že na špičkách šlehouny se zkrátí, nepůsobí se na oběh šťávní žádný vliv, ale pomáhá se jedině k soustřeďování a silnějšímu dodávání šťávy, zvláště zbylým mladým částím trsu a k silnějšímu zakládání na květ, a i pro budoucí nalévání hroznův dobře je postaráno.

Zkracováním šlehounův dobude se nejen pro letošek mnohých výhod, ale i na leta budoucí pojistí se při trsu silnější dřevo, které na rok více ovoce vydati může a letošním rokem již hrozny lépe vyvinouti se mohou.

Když trs dokonale prohlédnut a co škodlivého odstraněno a špičky u zbylých šlehounův zkráceny, přikročí se k vázání révy k tyči.

Každý trs, jak při prvním kopání již udáno, musí obdržeti řádný kůl, a je-li příliš silný, že se možno i silných a více šlehounů nadíti, i dva koly.

Dělníci k vázání určení musí býti zásobeni navlhlou, čerstvou, dobrou, žitnou slamou, kterou, když jim zásoba dochází, menší hoši vždy, by nikdy zásoba nevyšla, přinášejí, dříve jí navlhčivše; každý vázač upevní sobě slámu na krátkou hulku dvouramenou, asi takovou jako v stodolách k vytřásání slámy máme, kterou po celé vinici sebou nese, by pohodlně mohl u trsu pracovati; ještě jednou prohledne sobě trs, očistí kde co potřeba, zkrátí výběžky a šlehouny, a vykonav tuto práci, upraví sobě všechny na trsu se nalézající šlehouny tak, by nejen při růstu, květu, ale i zraní ovoce jeden druhému nepřekážel a neškodil ale každý šlehoun o sobě se vyvinoval.

Nikdy nesmí býti výhonky silně dohromady svazovány, ani nesmi list nějaký svázán být, neb při pevném a silném svazování réva snadno se zapaří a uvnitř plesniví a vzduch nemůže celou směs větviček a letorostů pevně svázaných provívat a na vývin jejích blahodatně působit.

Uvazování trsu děje se jak toho potřeba, dle uspůsobení výhonkův hnedle nad zemí, a potom vždy jak se výhonky zakončují; sláma, asi dvě neb tři stebla volně kolem výhonkův se obtočí a na konci v zakroucený uzel upevní.

Zavazování musí se díti co možno volně, by se jemným částem rostlinným nerušilo pravidelné probíhání šťávy, silnějším přitahováním.

Zavazování vždy se opětuje, jak jen šlehouny více povyrostly. Zavazováním docílíme, že nejen rozličná nepříznivá povětrnost, — jako vichr, silný liják atd. — neuškodí jemným částem rostlinným, ale i volněji a pokojněji květ vyvinovati a ovoce nasazovati se může a i vzduch pravidelný a volný přístup má.

Jak již praveno, vázání musí se před květem provésti, a sice jen za suchého počasí, neb za vlhka nejen že by dělníci utlapali mnoho vinici, ale i při zavazování snadněji poškodili by něžné výhonky.

Zároveň s vázáním příhodno je všeliký hmyz ničiti, což každému vazači potřeba zvláště nařídit a ukázat, jak má to provésti.

V čas květu, který dle povětrnosti buď o několik dní se připilí neb opozdí, jako po celou dobu květu, nemá ani nohou nikdo do vinice vejíti, neb malé rušení jen zúrodňování má škodného vlivu na úrodu.

Réva kvete plným květem dle povětrnosti. je-li krásně, teplo, slunečno, tu kratčejiř; a jeli chladno, pošmourno, sychravo snad i deštivo, déle; dle pohody trvá čas květu čtrnáct dní až tři neděle, mezi kterým časem ale osm dní v plném květu je a to právě ten čas, kde se nikdo nemá opovážit do vinice vcházet.

Dle toho, jaký čas při květu révy panoval, možno soudit i na úrodu a vinobraní; bylo-li po celý čas květu teplo, slunečno, mohl-li každý jednotlivý květ dokonale zúrodněn býti, tu nasadí se hroznů plných, se zdravými a dokonalými jahůdkami hojnost; jinak ale, byl-li čas květu dešťivý, chladný, nepříznivý, tu pojednou pravidelné proudění šťávy se zaráží, čímž celé zúrodňování ujmu trpí a se přerušuje; za deštivého počasí pel zúrodňující dešťem se setře a málo květu může se dokonale zúrodnit, tím se stává, že vyvinou se hrozny nedokonalé, s nestejnými jahůdkami a následek bývá úroda skromná, třeba i po květu opět počasí pěkné nastalo.

Červenec.

Po čas květu, jak již praveno, nesmí nikdo do vinice vkročit, by nerušilo se pravidelné zúrodňování, za ten čas ale povyrostly mladé výhonky značně, tak že potřeba přikročit k novému vypravování a vyvazování révy.

Každá réva vyhnala za ten čas více postranních výhonkův, které jen šťávu odnímají a ani letos ani na přes rok by užitku nenesly, tedy všeliké výhonky neužitečné v čas dovazování můžeme dobře odstraňovat, ale ne jak při prvním vázání se dělo — zcela, neb nyní musíme se vyhnout všelikému rušení v kolování šťávy, neb každé dost malé porušení by nyní mělo velkého vlivu na nepravidelné nalévání jahůdek hroznových a tím samým i na celou úrodu; tu tedy všeliké postranní výhonky jen vrškem skrátíme, by šťavou se neplýtvalo a tato šlechetnějším částem se zachovala.

Takovéto sřezávání vršků opětuje se tak často, jak často toho potřeba se vidí, a teprvé až spodem réva dřevo „vyzralé“ dostávat počíná, možno, ano má se i trs výhonkův postranních zcela osvobodit, by se dokonalé nalévání a zrání hroznův co možná nejlépe provedlo.

Jak réva byla opět nově povyhnala, tu potřeba, by výhonky se zase upevňovaly, aby neutrpěly ani od větru ani od bouří pohromy.

Srpen.

Od druhého kopání ve vinici, zvláště, bylo-li počasí často deštivé, a půda-li více hlinitá, prstnatější, rychleji se zazelenala a zaplevelnila celá vinice.

Když povrch půdy bejlím, trávou je zakryt, nemůže ani vzduch, ani slunce, ani rosa, ani deštík slabý tak účinkovat, jako když je půda kyprá, beze všeho plevele, neb tu černá prsť lépe pojímá paprsky sluneční, aby je mohla podržeti a za šera večerního vysílati rostlině; i rosa účinkuje — dle ústrojí prstě — lépe na

kyprou, skopanou zemi; a konečně, každé bejlí, tráva zneřáďuje vinici, okrádá ji o nejlepší síly; a proto potřeba půdu od škodného bejlí a plevele osvoboditi a zemi uspůsobiti chápavou pro teplo sluneční, jako i vzduch a i rosu, a toho docílíme mělkým na 6—8 centimetrů hlubokým kopáním, ale tak, by bejlí pod prsť přišlo a zahníti mohlo, a místo svého prvního škození, by révě přineslo snadně záživné hnojivé látky, které nejen ze země přijalo, ale i ze vzduchu bylo k sobě přitáhlo.

Větší bejlí, které nemožno dobře k zahnití do půdy vpravit, dokonale od prsti z kořenkův se osvobodí, aby se ku konci každodenní práce z vinice na hromady kompostů snésti mohlo, neb bejlí takové jen mezi řady trsův ve vinice nechávat, by na povrchu zvadlo, neradím, pro nepořádek tím ve vinici povstalý, a pro rozličný hmyz, který v zahnívajících částkách se uhnízďuje.

V tomto čase zraje i dolní dřevo pníku révy, a tak právě vhodná doba trs od šlehounův pobočních, které jsme v minulém měsíci vrškem byli seřezali, osvoboditi, neb již nemusíme se báti zaražení proudění šťávy, která nyní již tak rychle cévami rostlinnými neprobíhá.

Odřezáním spodních výhonkův réva jen na přístupu světla, vzduchu a tepla slunečního získá, a hrozny mohou dokonalejí zráti.

Září.

V tomto měsíci pokračuje se v pracích minulého měsíce, jako přivazování nově vyhnaných šlehounů, zvláště ale dokonalé seřezávání vrškův hlavních úrodných prutův.

V tomto měsíci dávají i mnozí vinaři olamovat listí, by hrozny rychleji zrály.

List je takřka plícemi rostliny, listem přijímá rostlina potravné látky ze vzduchu, v listu upraví se látky kořenem vssáté k dobrému zažití rostliny; list hlavně zásobuje rostlinu potravou, čím více lístův rostlina má, tím více dostává potravy, a tím samým i více látek přichází do jejího těla, které k dalšímu novému budování a rozkládání svého těla užije; dále je zjištěno, že hrozny pod listím na révě se nalezající vždy pravidelněji uzrají, více šťávy, sladkosti a i příjemné chuti mají, kdežto hrozny vedru slunečnímu vysazené scvrknou, majíce jahůdky od slunce takřka spálené.

By hrozny dobře zrály a i dokonale uzrály, potřeba jim uměle teplo sluneční pojistit, což se stává tím, když hledíme půdu co nejvíce kyprou udržet, prostou všeho bejlí a stínícího doleního lupení, by tím spíše paprslky sluneční zem zahřívati a tato v chladnějších nocích teplo rostlině vráceti a oddávati mohla.

V září zrají hrozny, a tu nejen pro krádeže a poškozování od lidí potřeba zvláštního hlídače postavit, ale i pro ochránění vinic před ptáky, vosy, jezovci a v některých krajinách i před liškami.

Jako v hospodářství polním, potřeba přede žněmi vše potřebné, jako vozy, stodolu atd. čisté a v pořádku mít, tak i před vinobraním musí vše připraveno býti, bychom snad pozdějším čistěním nádob atd. nebyli zdržováni a neutrpěli škody na hroznech, neb malé opozdění o několik dní přinášívá velké škody.

V září musí se jako již i dříve sklep čistě dáti provětrat, od všeliké stuchlovatiny očistit, sudy nechť dobře se vymejí, vypaří a i sírovým květem vypálí, by mezi dužinami nenasazovala se hniloba a plíseň; všeliké nádobí k vinobraní potřebné nechť se dokonale prohlédne, by nebylo rozeschlé a tudíž neteklo, kde nějaká dužina chatrná, nechť zdravou se nahradí; v lisárně mějme jak lis, tak i všechny ostatní potřebné přístrojí, jako kádě, škopky atd. v nejlepším pořádku a čistotě; konečně i vozy, které vinné hrozny z vinic svážeti mají, nechť jsou důkladné a v nejlepším pořádku.

Ve všem má nejen nyní, ale po celý rok ten největší pořádek a čistota panovati, neb na víně dost malá nečistota přinese nám v zápětí velkou škodu.

Říjen.

Dokonalé uzrání hroznův ve vinici je od mnohých podmínek závislé, tak že všechny hrozny ani v té samé vinici nejsou stejně vyzralé; na uzrávání hroznův nemá jedině druh révy silného vlivu, ale i poloha místní, sklon vinice, úspůsobenost pozemků, jsou-li totiž hrbolaté či rovné; je-li půda k udržování tepla slunečního více uspůsobilá, neb ne; je-li vinice od větrů chráněna, neb těmto, vysazená; též v úvahu přijde i stáří révy, jsou-li v té neb oné vinici všechny révy stejného stáří neb ne, starší révy dříve uzrají než mladší, které vždy nadbytek šťávy udržují; spracování vinice, stalo-li se důkladně na celé ploše, jakož i hnojení provedeno-li buď na dílci neb na celém kuse; na půdě silnější potřebují hrozny více času k uzrání, nežli na půdě slabší a méně spracované; od všech zde uvedených podmínek závisí nejen stejné ale i dle času — buď brzské neb pozdější zraní vína.

Ve vinici, kde více druhův se nálezá, tu jeden dříve zraje tak zvané ranné víno, a druhé později, pozdní víno; a tu nemožno čekat až by se vínobraní v celé vinici pojednou provésti dalo.

Druhy rannější bývají již v měsíci říjnu zralé a sbírají se i v tomto měsíci, druhy pozdější dle vyzralosti hledíme nechat

až do polovice listopadu, kde suchými mrazíky voda se z hrozníkův vypaří a vinobraní předsevzíti se může, — neb hrozny jsou více scukrovatělé a na jakost dosažené víno velmi stoupá i v ceně.

Vysýcháním vodnatých šťav a pozvolným ztrácením kyselosti hroznové provádí se přirozené zraní těchto; tu se tvoří v jahůdkách hroznových šťávy vždy více a více scukrovatělé, a čím více těchto a čím hustší, tím lepší jakosti víno dostává a tím více vylisované v ceně stoupá.

Především než k vinobraní přikročíme, musíme věděti, jeli pravý zde okamžik — a jsou-li hrozny dobře vyzrálé — neb dle času a kalendáře nelze zralost hroznův určovat, nepříznivé počasí, nepohody povětrné dovedou na dni a i neděle prodloužiti uzrávání hroznův, a tu potřeba znáti dokonale, kdy bez ublížení jakosti vína možno s největším užitkem k vinobraní přistoupiti.

Jak již na jiném místě povědíno bylo, velmi výhodno je, když ve svých vinicích jen, jediný druh révy máme, neb stejný druh stejně pučí, stejně listí nasazuje, stejnou práci a sřezávání vyžaduje, a co hlavní, hrozny na révě téhož druhu — v stejný čas uzrávají, kde naopak ve vinicích smíšeného kořenu nejen práce ale i růst a co hlavního, i uzrávání hroznův velmi nestejné.

Při nestejné zralosti hroznův rozličných druhův rév spadá čas konečného uzrání hroznův v nestejné doby a tu musí rozumný vinař každý druh hledět o sobě sčesat, by víno na jakosti neutrpělo.

Jak již praveno, nemožno časem se říditi, kdy se má vinobraní předsevzíti, ale hlavně musí se zřetel na vnitřní ústroji jahůdek hroznových vzíti, neb ty jsou nejlepší svědkové, kdy hrozen zralý a kdy možno s největším úspěchem vinobraní předsevzíti, by víno na jakosti ničeho neutrpělo.

Zralost hroznův pozná se tím: řapík, který až dosud zelený, šťavnatý byl, stává se hnědým a suchým a velmi rád při dost malé příležitosti se ulamuje; semínka v jahůdkách dostávájí tmavší barvu a hrozen bez vlivu mokra kloní se k hnilobě, přičiněním jedině rozkladného kyslíku, vlivem téhož na ústrojí hroznův a hlavně cukru v tomto obsaženém; když při snímání jahůdek vnitřní maso tuhé je, a kožku vrchní snadno sejmouti možno, a když jednotlivé jahůdky s hlavní stopkou ne příliš pevně svými řapíčky se drží a samy zralostí se scvrkávají, tu je hrozen jistě zralý, neb dle zde uvedených známek jistě hrozen všeliké v sobě obsažené kyseliny v cukr přeměnil a uvedl jahůdky své v stupeň takové dokonalosti, že lisovány byvše výborné víno dají.

Mimo scukrovatělost dostává víno při dokonalém dozrání příjemnou kořennou chuť a rozličné jemné pryskyřicové částky, které víno lahodným činí a jemu ceny a příjemnosti dodávají a ve vyvinujícím se ve víně lihu rospustné jsou, a tyto lepší vlastnosti dokonale vyzralého vína možno teprvé nyní před vinobraním zkoušeti.

Čím příznivější podzimek, tím déle možno hrozny na trsu nechati, tím lepšího vína docílíme na jakost a tudíž i vína dražšího.

V špatných letech nedosáhnou hrozny pravého stupně zralosti ale s velikou nouzí tak tak dozrají, poněvadž nepříznivá povětrnosť přerušila další vyvinování a uzrávání ovoce.

Stupeň uzrání řídí se dle toho, jaké léto réva přečkala, jest-li příznivé neb chladné. V každém stupni zralosti má hrozen více méně vody v sobě.

Mnozí vinaři vypravují u hroznů o dozrávání a přezrávání, které má předsejíti po sčesání.

Dozrávání jmenujeme při ovoci ten stav, když po sčesání jednotlivé částky mezi sebou se přemění a slučují a z vyšího ústrojí v nižší, v jednodušší přechází; dle tohoto výkonu přeměnují se vlákna dřevnatá v ovoci jadérkovém, jakož i nalézající se v nich škrob v cukr a klovatinu (Gummi).

Kyseliny zdají se bráti na takové proměně velmi malého podílu, ale tratí svou ostrost v chuti tím, že bývají obaleny cukrem ovocným.

Přezrálé nazývá se ovoce, když samo vyzrálé po sčesání přerušeno nebyvši, na svém přirozeném rozkládání ještě v ovoci nalezající vodu vypařuje, takto k soustředění látek ovocných napomáhá a touto svou proměnou hnilobu zabraňuje.

Kdyby se voda ovocná dosti rychle nevypařovala aneb nepříznivým uschováním ve vlhká místa se ještě množila, tak by se hniloba jen podporovala a zrychlila.

V skutku-li hrozny v stupeň dozrávání přechází, není ještě scela zjištěno, a proto potřeba více ješte zkoušek předsevzíti.

Jahůdek hroznových rozeznáváme dva druhy, a sice jahůdky měkké a jahůdky tvrdé či ušlechtilé.

K prvému druhu náleží všechny hrozny s jemnou kožkou, které obyčejně velmi šťávnaty jsou a více neb méně kyseliny mají a snadno hnijou a praskají, ale v příznivých suchých podzimkách vypařováním vodnatých látek se scvrkají a cukrovatělost svou zhusťují. (Hrozinky z jižných krajin).

Tvrdé, ušlechtilé druhy hroznové mají tlustou kožku a jádrné maso, což okazuje, že hrozny takové přestojí jemnější a vyšší proměny na cukr, a zdá se, že s ústrojím takovýchto hroznův těsně

spojeno je vyvinování plynných olejů v kožkách jahůdkových, ponévadž jen tyto druhy hledaný bouquet (květinu vína) dávají.

Druhy hroznův s kožkou silnou vzdorují mnohem déle hnilobě hnilobě než s to jsou druhy s měkkými jahůdkami; hrozny s kožkou tvrdou často přechází až v stupeň spráchnivělosti, kdežto mošt měkkých druhův, když vody neztratil vypařením, vždy ostává řídkým, tekutým; druh tvrdozrný s kožkami tuhými vždy dá tekutinu hustou, šlemovitou, která teprvé delším stáním po čase seřídne. Dle toho lze snadno nahlédnouti, že jen druhy hroznů s kožkami silnými uspůsobeny a přístupny jsou k vyššímu stupni zušlechťovacímu dozrávání, kdežto druhy s kozkami tenkými takového zlepšení, co se jakosti týče, nikdy, jak již výše praveno, dosáhnouti nemohou.

Dle toho zde uvedeného lze snadno vysvětliti sobě úkaz při uschovávání hroznův se naskytující, že totiž hrozny pro domácí potřebu uschované se zrny s jemnými kožkami v dobrých letech scvrkají až se z nich stanou prázdné hrozinky, kdežto opět při traminu a rýslinku ostávají zrnka skorem plná, kyselina obklopená cukrem hroznovitým přispívá čím dále tím více k sladkosti hroznů a šťáva hroznová, popsaným chodem processu výše uvedeného šlemovatí, vypařujíc vodní látky.

V nepříznivém roce na uzrání hroznův stává se, že uschované hrozny scvrknou, ale nedostanou více cukrovitostí, nýbrž ostávají vždy mnohém více kyselé než-li dříve na trsu byly, to platí o všech druzích jahůdek s tvrdými kožkami, neb měkkozrné hrozny pypařují vodnaté látky své bez náhrady scukrovatění, a jahůdky s kožkami tvrdými nepřeměňují obsah svých hroznův v cukr, jak toho obyčejně v příhodném čase činívají, poněvadž v nepříznivém čase na vyvinutí lepších částek hroznových réva ani pracovati nemůže.

Ze všeho uvedeného vidno, že jen hrozny s hrubými kožkami uspůsobeny jsou k tomu, by se nechávaly důstatečně vyzrát a i dále v příhodný čas na trsu přezrát, neb vlastnosti i částky k vyššímu svému zlepšení a na jakosti dobré získají; — toto ušlechťování je jen u hrubozrnných hroznů možné, kdežto hrozny měkké nikdy s to nejsou tohoto zušlechťování v takové míře dosíci, postrádajíce všech těchto vlastností vína šlechetného.

V příhodný čas na vyvinování a uzrávání révy snadno je určit dobu, kdy s prospěchem vinobraní zařídit, ne tak snadno v nepříznivý čas, v prvém pádu dobře co možná nejdéle hrozny na trsu nechati, by vyzrály a možno-li i na trsu hned přezrály, kdežto opět v nepříznivém čase musíme hledět na poměry časové co možná největšího vyzrání docíliti, což vždy velmi těžké jest a mnohých ohledů vyžaduje, a při tom dosti těžkosti se naskytuje, neb musí se uvážit:

a) Ostalo-li při pozdním podzimku nepříznivém snad víno na jakosť špatné a hrozny nedozrálé snad vlhkem a mrazy více neutrpěly-li a hned na trsu se nezkazily; když toto vše uvážíme a dle povětrnosti porovnáme, můžeme hledět započíti v příhodný čas vínobraní.

b) V nepříznivých létech stává se, že hrozny ne zcela uzrálé, ale při tom přece ne tak příliš kyselé jsou, nahromadivše dosti hroznového cukru v jahůdkách svých. Když povětrnost podzimní jen dost málo připouští, potřeba co možná prodlévat s vínobraním, neb velmi výhodno je, vytěžíme-li mošt o několik stupňů na cukr bohatší, čímž jakost a tím samým hodnota a cena vína stoupá.

Takováto dosti sladká docílená vína co mošt vyvinou dosti lihu, který přílišné nahromadění kyseliny srážením této na dno nádoby zamezuje a napomáhá velmi k zlepšení a zpřítřeba by to mnohém déle trvalo.

Dostavila-li se v podzimku co následek nepříznivého času, „kyselá hniloba,“ tu nechceme-li o všeliký výtězek přijíti, potřeba co možná nejvíce zrychliti vínobraní, kdežto opět při suché hnilobě můžeme hledět až by se hniloba vyvinula, a hrozny suché hnilobě podlehlé by se vypařily ze všelikých vodnatých částek; co kyselou hnilobou víno na jakosti trpí, tu opět suchou hnilobou dosahujeme vína nejlepšího a musíme hledět tuto podporovat a volně vyvinout nechat.

Suchou hnilobou — přestátím hroznův — dosahujeme vín nejlepších, a jak již praveno, hodí se pro toto šlechtění a zlepšení na jakosť jedině druhy hroznův s kožkami tvrdými. Jakosť vína dává většího výtěžku než někdy množství vytěženého moštu méně dobré jakosti.

Každý vinař rád by těžil ze svých vinic co možná nejvíce, a proto musí hledět vína taková dostávát, která v jakosti nejlepší a i poměrně k této v dobré ceně stojí.

Lepší jakosť vína může sobě každý majitel vinice a zvláště, co hlavně v naší milované vlasti ten pád, kde ne tolik vinic, ani tolik šťastných nemáme, komu by vinice náležely, ale více těch, kteři ve svých zahrádkách, u plotů, na besídkách atd. révu pěstovati mohou, v malém pěstované hrozny možná do největšího stupně zušlechtění na trsu nechati, jen když trochu příhodný čas trvá.

Zušlechťování a docílení lepší jakosti hroznův hned na trsu révy možno dosíci rozličnými spůsoby, z kterých aspoň o několika zde promluvím, a sice:

1. Každý vinař ví, že víno na jakosti získá, když hledí odmísiti vodnaté částky jeho, a tím dopomůže k rychlejšímu uzrání.

Umělé zrychlení uzrávání hroznův stává se tím, že zamezíme další přijímání čerstvých nespracovaných šťav z révy do jahůdek hroznových a pomůžeme hroznu žíti samostatný život na zlepšení jakosti své.

Takovéto umělé zrychlení v uzrávání a napomáhání k lepšímu spracování šťav již v jahůdkách obsažených stane se, když ťopku hroznovou ukroutíme a tímto spojení bunečné s trsem revy přerušíme.

Tento spůsob šlechtění vína na trsu znali již staří Římané, a užívá se ho dosud v Italii, Corsice a zvláště ve Francii při révě muškátové.

Provedení tohoto spůsobu hroznův slechtění lze při pěstování révy na domech, plotech a zahradách i v naší krásné vlasti s dobrým úspěchem prováděti.

2. V jížních krajích Uherska a Štyrska je ještě jiný šlechtící spůsob hroznů a docílení na jakost vína lepšího, co zde pro úplnost, ač pro naše poměry nemožná toho užíti, podotýkám, jest to totiž spůsob sbírání scvrklých scukrovatělých hrozníčků a zrnek přezrálých z trsů, ranně uzrálých. Zrna sebraná změknou a svůj scukrovatělý obsah v moštu přibraném rozpustí a dají výborné a v ceně dokonalé víno.

3. Jiný spůsob šlechtění vína hned na trsu a u nás velmi prospěšný je pozdní vínobraní za příznivých okolností, neb hrozny v špatnějších letech aspoň dokonale dozrají a v příznivých náležitě přezrají a vždy na jakost lepšího vína dají.

Toto pozdější sbírani hroznův možno s prospěchem jen tehdy užíti:

a) když chceme docíliti dle jakosti vína lepšího, nehledě při tom na množství;

b) když delší ponechání hroznův na trsu za povětrnosti příznivé slibuje zušlechtění těchto;

c) když počasí podzimkové napomáhá a příhodno je, by hrozny vypařily látky vodnaté ze sebe;

d) když ve vinici ryslink neb tramin atd. nejvíce vysazen je, které druhy nejlépe pozdní sklizeň a přestání snesou.

Při prvním pádu šlechtění hroznův, chcemeli na jakosti dokonalého vína získat, nesmí se ohlížeti na hrozny, o které přicházíme prodlužováním vínobraní.

Proto, než-li pro docílení lepši jakosti necháme hrozny na trsu přezráti, dokonale musíme sobě rozpočísti, jest-li víno takto docílené dovede svou cenou nahraditi nám vše to, co tratíme

tím, že těžíme vína poměrně mnohém méně a práce při pozdním vinobraní mnohem dražší.

Toto musí každý majitel vínic náležitě uvážit, by netrpěl škody a snad pro zdánlivý očekávaný užitek o celou úrodu nepřišel.

By majetníci vinic škody neutrpěli, potřeba rozvážit, zlepšili se dle stupně zralosti hroznové stav hroznův delším necháním na trsu, a jest-li hrozny již ten stupeň zralosti prodělaly, v kterém by mrazík podzimní je zcela nezničil, poněvadž není-li toto, mráz zničí jemné buňky, a život hroznův jednou-li přerušen, nelze na zlepšení a vyzrání ani pomysliti, neb po takto přerušeném stavu nastane co nevidět zhoubný rozklad hroznový. Spozdilé by bylo v nejistém deštivém počasí chtíti nechávati hrozny déle na trsu neb mokro ani mráz nedozrálé hrozny neučiní lepšími, ale zničí je docela.

Šlechtění vína pozdním vínobraním může se vždy jen u dosti zralých hroznův a při druzích rév s jahůdkami s tvrdými slupkami předsevzíti, neb nedozrále hrozny, jak již praveno, jako i druhů rév s hrozny s jahůdkami s jemnou kožkou nemožno užíti k pozdnímu vínobraní.

4. Udanými prostředky možno docíliti přirozeným pozdním sbíráním zlepšení na jakost vína dobrého ale ne v každé poloze a v každém poměru; a tu možno pomoci uměle, a sice tak, že vínobraní zařídíme v příznivý čas a hrozny k dalšímu dozrání ano až přezrání, v náhradu pozdního vínobraní — na suchém, čistém místě uschováme, by se vypařování vodních látek buď pomocí vzduchu, aneb pomocí topení znenáhlého provedlo, a my mohli dostati víno na jakost dokonalé.

Hrozny k vypařování vodních svých částek v suchá místa uložené musí vždy podržeti tolik vlhkosti v sobě, by mohly beze všeho přidávání moštu vylisovány býti.

Uváživše vše, co by pro naše poměry nejvýhodnější bylo, hleďme zaříditi pravé vínobraní, které dle okolností a našich poměrů ranně v říjnu a pozdní v polovici listopadu se předsebéře, dle toho, jaký druh ve vinici máme a jak chceme naložiti s vinem docíleným a chceme-li na jakost lepší neb na množství více vytěžiti; vše to přijde v dokonalou úvahu, o čem výše jsem byl promluvil.

Vínobraní samé hleďme zaříditi za suchého a možnoli slunečného dne, když rosa na hroznech byla oschla, neb porosené hrozny vodnatí a rády podlehají mokré hnilobě.

Poněvadž podzimek nejistý bývá, potřeba co možná sehnat nejvíce lidu k vínobraní.

Dělníkům při vinobraní platí se rozličně dle poměrů kraje a i dle času, ale vždy hleďme lidem dáti dobrou mzdu, by dobře a dokonale práci vykonali a hrozny neodcizovali, neb dělník jistě pro sebe k snědku vybere nejlepší, nejsladší hrozen, a při množství dělníkův učiní to velký schodek jak na množství, tak i na jakosti vytěženého vína.

U dělníkův musí býti dobrý a přísný dozor, by za jedno hrozny nejedli a za druhé by čisté, pěkné, vyzralé a špatnější hrozny, každé zvlášť dávali, by víno smíšeninou takovou neutrpělo.

Hrozny musí býti čisté, nesmí se s nimi přimíchat listí a jiné nepatřičné věci, které by na víno samé snad nedobrých následků měly.

Hrozny z révy se sřezávají ostrým nožem a hledí se co možná šetrně s nimi zacházet, by se neporouchaly, a též i trs by se nepoškodil špatným zacházením.

Při „přezrání" hroznův dobře, opatříme-li každého dělníka malou miskou, kterou pod hrozen k česání určený dáti musí, by přezralé jahůdky spadávající při sřezávání s hroznu se neztrácely; dělník může míti na těle nádobu upevněnou, kam spadlá zrna shromažďuje, a když větší množství sežene, do zvláštní putny vsype.

Sbírání hroznův z révy musíme zaříditi tak, by jsme pojištěni byli před náhlým zastavením práce deštěm neb něčím jiným, a jak seznáme, že čas bude trvalý, stálý a suché příjemné počasí, směle můžeme se pustit do vínobraní.

Hrozny nesmí se jak již praveno, ani za ranního vlhka, za rosy, ani za deštivého počasí, obírati neb jahůdky vlhkem nabobtnalé, rády podlehají mnohým nemocem hnilobním.

Při vinobraní potřeba k tomu hleděti, by hrozny dostaly se za sucha domů a každý druh zvlášť, co se jakosti, jakož i chutě a i barvy týče; dále hleďme všeliké zralejší a scukrovatělejší hrozny od méně zralých oddělit a do zvláštních nádob uložit.

Vinobraní nejlépe zařídit následovně:

Dělník jeden každý nechť má malý škopíček, do kterého z trsu sřezané hrozny dává.

Kde révy v řady vysázeny jsou, zabére každý dělník jeden řad, a jde pozorně od trsu k trsu, napřed přeřízne slámu, trs dohromady vížící a rozhrnuv šlehouny dokonale všechny hrozny vyřeže, a jak výše praveno, zralejší, cukrovatější zvlášť a méně zralé též tak; krátce, každý druh dle jakosti i dle barvy pro sebe sesbírá a do zvláštních nádob rozdělí.

Za řadou sběrákův vína jde několik silnějších nádenníkův, kteří do puten opět od jednotlivých dělníkův hrozny sbírají, a po cestkách ve vinici zřízených, by trsům nikde neuškodili, hrozny

do kádi k vozům vynáší, jsou-li lisy od vinice vzdáleny, ne-li, až k samým lisům.

V kádích se vinné hrozny buď jen dvouramenými tyčemi neb dřevěnými dírkovanými tlukadly, asi jako v másnicích máme, rozštouchávají, a břečka tato dováží se k lisům.

Jak výše jsem již podotkl, třídí se hrozny nejen dle jakostí, ale i dle druhu zralosti od sebe; mimo to u lepších druhů vína a u vína červeného oberou se s řapíčků jednotlivé jahůdky, by víno nedostávalo příchuť od stonku hroznového, která vždy trpká a nepříjemná je.

Vína, která zvláštní bouquet (květ) a vůni mají, jako i vína červená dávají se i se slupkami kvasit do kádi co mošt a teprvé po kvašení dostanou se do lisu, neb barva i bouquet i rozličné vůně nalezají se ve spůsobě pryskyřicové vně slupky jahůdkové, a nelze jich jinak vymanit ze spojení se slupkou, leč jedině kvašením, kde líh se vyvinující ruší všeliké spojení.

V krajinách, kde se hlavně víno pěstuje, panují i zvláštní zákony, které jen na vinařství vztáh mají, tak k. p. je od úřadův určen čas i den vínobraní pro každou obec zvlášť, které nařízení se dle udání znalcův řídí, dříve před určeným časem hrozny se sbírati nesmí, by se nedočkavým zabránilo sbírání hroznův nevyzrálých, později jak samo se rozumí, může každý dle své vůle a libosti sbírati.

To jsou práce, které konají se při pěstování vína ve vinici — všeliké práce od vínobraní počínaje které se v lisárně a potom ve sklepě s hrozny převsevzíti musí, bychom dobrého vína docílili, pojednám a vysvětlím ve zvláštním oddělení zadě celého díla.

Hned jak se lisování skončilo, vyšleme dělníky do vinic, by vytahali všechny tyče u rév a dokonale srovnali v pyramidy, jako v chmelnicích se děje, neb nechali-li bychom tyče přes zimu v zemi, utrpěly by velkou škodu zahníváním dolení své částky; ale ani to by nespomohlo tyče ze země toliko vyndat a ve vinici nechat ležet, neb tím by celé zahnívaly a nabotnaly, ale musí se dokonale na hromady uložit, by co možná nejmenší prostora byla vzduchu, dešti, sněhu a slunci vysazená, aby netrpěly ročními proměnami povětrními.

Velmi výhodno by bylo, jak jsem se již při kopání byl zmínil, kdyby aspoň kus vinice ročně mohl před zimou skopán a i révy sřezány býti, tu nyní právě příhodný a přiměřený okamžik k těmto pracím; zbývá-li nám času, a máme-li dosti lidu k tomu, práce v podzim vykonaná mnohonásob se nám odmění.

V krajinách, kde zavedeno je trsy zemí před zimou přikrývat, děje se to hnedle po vinobraní.

Přikrytím trsů prstí docílí se jedině toho, že můžeme jisti býti před mrazy a zvěří, a že musí se přikopáváním prstí k trsu půda ve vinici dokonale propracovat.

Vymrzání vinic se tak snadno nestane, neb i slabší rostliny dovedou vzdorovat mrazům, a proti zvěři mělyli by se trsy přikrývat prstí, té mnoho nezbude po honbách, a snad trsy pro spracování půdy přikrývat, tu výhodněji a lépe, spracujeme-li dokonalým skopáním vinici.

Proti výhodám těm, z pokrývání trsův na zimu prstí, naskytuje se mnohem více škody z toho povstalé, a sice: z jara při odkrývání trsů mnohý nadějný pupen, který pod záštitou prstě se počal nalívat, třeba sebe více pozornosti se užívalo, za své vezme; révy pod teplou přikrývkou schoulostiví, a mrazík dosti malý po jejich odkrytí mívá zhoubné následky, neb réva prstí chráněna dříve mízu naleje, a i dříve pupeny vyráží, než réva nepřikrytá, a z té příčiny, že musíme révy ty před pozdními mrazíky chránit, opozďujeme se s ř e z e m rév na škodu celé vinice.

Zkušeností dokázáno, že úrodným rokům na víno vždy mírná a vlhká zima předchází, a právě kryté révy za vlhkého a mírného počasí utrpí na svých pupencích velkou škodu, neb v takovém počasí pupeny se zničí pro úrodu nastávající; a i v počasí napřed vlhkém, kterému silný mráz následuje, trpí velice trsy přikryté, neb mráz aspoň na částky ze země vyčnívající, což hlavně u starých trsů bývá, velmi zhoubně působí, co zatím trsy nekryté, větrem pohybované, setřesou všelikou vlhkost se sebe, a tím samým i nebezpečí zmrznutí.

Že by snad révy před zimou prsti chráněné v špatnějších letech na vínobraní větší úrodu měly než nekryté, i to se nepotvrzuje; při dobré úrodě vyrovnají se trsy všechny na množství hroznův, při špatné úrodě taktéž.

Jak z předeslaného patrno, nemluví mnoho výhod pro přikrývání rév prstí, ale mnohem více proti tomu, neb hlavni výhoda, která nám z nepřikrytí trsů před zimou prstí pochází, je, že za pohodlného počasí k většímu vyzrání hroznův tyto dosti dlouho na trsích nechati můžeme.

Listopad.

Druhy vína, které snad pro příznivé počasí a vlastní uspůsobení jsme mohli déle zráti nechat, by přešly, jak se ve vinařské mluvě říká: v suchou hnilobu*) — tu musíme hledět již první

*) O suché hnilobě bylo důstatečně pojednáno v oddílu „říjen“ a odkazuji a podotýkám jen, co tam jsem řádně byl vysvětlil, že hrozny s hrubou kožkou možno hned na trsu nechati zušlechtit suchou hnilobou, hrozny s jemnou kožkou nikdy.

pěkný sobě k tomu vybrat, a hrozny všechny očesat, by nyní v nastávajícím nejistém času škody značné neutrpěly.

Hned i zde na kusech, kde teprvé nyní vínobraní jsme skončili, potřeba tyče révy vytáhnout a v pyramídy srovnat, by před hnilobou chráněny byly.

Nyní v zimě právě velmi příhodný čas komposty pro příští rok připravovat; za tou příčinou co můžeme, dejme svésti, by do jara se hodná zásoba sešla.

Kde míníme počít školky zakládat, neb vinice nové neb snad jen kusy vypravit, tu dvakráte výhodné je před zimou určenou půdu k těmto pracím zrýt, by nejen vzduch, mráz, ale i sníh a dešť dokonale ji skypřil a zlepšiti mohl. Když v stromech šťáva přestala tak silně kolovat, co vždy v zimních měsících je, tu se dobré dřevo k stavbě i palivu upravuje, neb nemajíc šťávy — není tak snadno hnilobě vysazeno; a pro tuto dobrou vlastnost musíme hledět v čase, kde stromy nejméně šťávy mají, potřebné do vinic týče sobě připravit, neb suché, bez mízy, poražené koly vytrvají mnohem déle, než tyče v čase připravené, kdy již stromy mnoho mízy mají.

Nejlepší koly pro vinice jsou ze zdravého dubového dřeva — z kmene.

Koly musí dobře rozštípány a očištěny býti; ale tak, by se dobře réva uvázati mohla.

Je dobře, necháme-li tyče jeden rok vysekané přes celé léto ještě dokonale vyschnouti — dobře složené, neb potom nedá se nám do nich žádný škodlivý hmyz, aniž se více bortí.

Dobré koly, jak zde vyličeny jsou, mohou dle jakosti až i dvacet let dobré služby ve vinicích konati, a časem ustavičným přišpičaťováním až by skráceny byly a pro velkou vinici se nehodily, tu velmi dobré služby ještě v školkách viničních vykonají.

Kůl pro vinici musí býti nejméně 4 centimetry silný a $1\frac{1}{2}$ až 2 metry dlouhý; je-li půda lehčí, musí býti i kůl delší neb hlouběji do půdy vniká, aby mohl větrům atd. vzdorovati, a pevně stál.

Kde není možno pro drahotu dostati kolův dubových, tu upotřebuje se i zcela dobře kolův z akacií, jedlí, smrkův, topolů, jen že u všech těchto druhův tyčí musí se dokonale kůra oškrabat, by žádný škodlivý hmyz za ní se držet a přezimovat nemohl.

Prosinec.

Je-li pohoda i v prosinci, možno ne-li ve vinici samé, tehdy aspoň u ní a pro práce jarní přípravy sobě činit; za pěkného dne možno rýti půdu ke školce určenou, příkopy na odvádění vody sněhové dělat, by nenadělala škody ve vinici.

U každé vinice možno v čas zimní nahromažďovat dosti kompostů, které v jarních pracích velmi vhod nám přijdou.

Že i v zimě musíme dohlédnout k vinici, by snad přívalem strže nenastaly, neb zajíci révy nepohryzali, rozumí se samo sebou, a kde by potřeba kázala, aby se škodě předešlo, musíme hned hledět odpomoci.

III. Oddíl.

O zakládání školek a práce v nich.

„Dobrá školka,
Základ k dobré vinici!“

a) O zakládání školek.

Máme-li novou vinici založit neb starou rozšířit, potřebí nám sazenic; sazenice možno buď koupí neb vlastním vypěstováním sobě zaopatřit. *)

Koupí zaopatřené sazenice nebývají vždy stejné, a z takého dřeva jaké jsme sobě přáli; rozdíl podnební, polohy i půdy účinkuje velmi na přesazené rostliny, tak že buď zakrní, neb se zvrhnou aneb zcela zajdou, a my nejen peníze ale i práci a čas máme vyhozeny a zmařeny.

Jak patrno, jsou s koupí mnohé nepříjemné věci spojeny, a to tím více, že nikdy s určitostí nemůžeme říci, že jsme zcela žádaný druh obdrželi, a snad i ošizení nejsme.

Ze všeho toho vidno, že právě tak, jak se to u ovocnictví s mladými sazenicemi má při přesazování z jedné krajiny a polohy do druhé, to též že i při trsu viném platí, a proto na mnohých místech krásné naší vlasti ujala se myšlenka zakládati školky ovocné, i doufám, že ve vinařství našem ač nyní bohužel obmezeném, ale

---

*) Vysazování nových vinic jen střezky lonskými ze starých vinic nemohu odporučovat, poněvadž za suchého počasí někdy sotva polovička jich se ujme a kořeny zapustí, a na rok nová práce s vysazováním se opětuje. Pozdnější toto vysazování nebývá též skvělých následků, poněvadž sousedící révy kořeny již opatřené, obírají o všelikou potravu mladé sazenice, které teprvé k tomu pracují, by kořeny vyhnaly.

dá Bůh opět časem tak rozšířeném, jak náš Karel sobě přával — budeme pečovati o své vlastní sazenice, které jsou nejen našim poměrům ale i poloze a půdě přiměřeny. Každý rozumný vinař nahlédne, že v prospěch jeho pojednávám v tomto odstavci o školkách, a v odměnu toho přál bych sobě, kde nestává takých, by se co nejdříve zařizovaly.

Jak již z předeslaného lehce vidno, musí jíti každému vinaři o to, by svým vinicím vypěstoval sám zdatné, zdravé, nejen pro polohu, ale i pro půdu a všeliké jiné poměry, vhodné mladé rostlinky.

Když vinař, maje vše na zřeteli a uváživ zrale užitek z vlastní školky vyplývající, rozhodne se místo všelijakého zboží z jiných končin kupování raději své vlastní sazenice si vypěstovati, tu především vyhlédne sobě co možná nejblíže u své vinice, a má-li více vinic, tehdy u každé vinice zvlášť, místo zcela příhodné — na upravení školky, kde by i po blízku měkká voda byla.

Školka musí míti půdu co možná nejvíce — ne-li zcela — podobnou půdě ve vinici se nalézající.

Nedobře dařila by se rostlina z půdy lehké v těžké půdě a naopak z těžké půdy do lehké přesazená, potřebovala by opět delšího času k zvyknutí si v nové půdě, a potom ještě ostávala by ve svém užitku pozadu, jsouc v nepříznivých a sobě nepřirozených poměrech; lépe ale vždy je, když školka lehčí půdu má než těžší, neb v lehčí půdě vyvinuje se snáze a nasazuje více kořínků. Půda školky musí míti spodinu nadpotřebnou vláhu propouštějící, by přílišným vlhkem sazenice nehynuly.

Půda suchá musí býti dosti hluboká, by se mohla dokonale spracovat.

Poloha celé školky musí býti i poloze vinice přiměřena, a proti škodlivým větrům a bouřím chráněna.

Školka musí býti ohražena, by nikdo nepoškodil a nepošlapal útlé rostlinky.

Kus pozemku pro školku určený hledíme zrýtipřed zimou a sice nejméně na tři metry; při rytí přidáme půdě potřebného kompostu, ale tak, by sazenice přes příliš nezbujněly, mnohem lépe ale, má-li půda starou sílu. V chudé vymrskané půdě nejen že se nedaří mladá rostlinka, ale ostává již vždy ve svém růstu pozadu, třeba přešla později v lepší půdu, a naopak, rostlinka v příliš tučné, silné půdě vypěstovaná zbujní na dřevo, a podléhá lehce nemocem rozličným, a přesazena byvši do půdy slabší, špatnější, velmi zakrňuje a mnohdykráte silný přechod půdní ani nesnese.

I v síle půdní u školky musíme držet rozumný chod se spůsobilostí a silou půdy vinice.

Stejnost půdy a co možná i přiměřená síla půdní jak ve školce tak i ve vinici, odměňuje při důkladné a rozumné práci dobrým výsledkem naši práci.

Když celá pro školku určená plocha byla před zimou náležitě a dosti hluboko proryta a potřeba-li i dobře prohnojena, nechá se v hrubé brázdě ležeti, by přes zimu potravné látky pro novou rostlinu mohly dokonale se rozložit a pro jemné kořínky uspůsobit.

Na jaře urovná se povrch zryté půdy a dle šňůry vykolíkují se místa, kam mají sazenice přijíti, na každém vykolíkovaném místě vykopá se dostatečná jáma k vložení ustanovených prutův révních.

Vhodné, jen zdravé, ani dost málo poškozené sřezky s lonským dřevem na svém konci, ze staré dobré vinice, jak již v oddílu o pracích praveno, očištěné, které mělce zakopány byly do půdy, by ni vzduch, ni slunce nemohly na pupeny účinkovati, nyní kde vše k sázení upraveno, vykopají se, znovu očistí a na špičce dle potřeby hladce sříznou.

Každý druh nechť již ve školce odděleně se vysazuje do připravených jamek a jednotlivé sazenice dobře se přitlačí k stěně jamky a i prstí upevní, by žádné štěrbiny mezi nimi a stěnou neostávaly.

Po vysazení celého prostranství školky, neb je-li práce několikadenní, tehdy denně k večeru zalejou se sazenice měkkou vodou, aby prsť na pníčky přilehla, by snáze hojnost kořínků vyhnaly.

Když sazenice zasazeny byly, upraví se dokonale plot, by ani drůbež, ani nějaké zvíře do školky vejíti nemohlo a šlapáním neškodilo, a kolem celé školky vedeme stružky, by žádný silný dešť neučinil strže v nově založené školce.

Mimo uvedeného zde spůsobu sřezky s lonským dřevem révy školky zaopatřovat možno i semenem mladé sazenice vypěstovat, jen že to déle trvá. K účelu tomu vyberou se nejzralejší jahůdky při vinobraní, dají se trochu zahníti a potom se vysází do školky.

Růst rostlinek z takto nasetých semen je velmi zdlouhavý, ale možno tímto spůsobem rozličných nových druhův rév docíliti, dle toho, jak se vzdělávají, v které půdě a poloze se nalezají atd.

Všechny ostatní práce konají se jako ve školce prvním spůsobem sazenicemi zaopatřené.

b) Práce ve školkách.

Jak výše uvedeno, musíme hleděti školky tak položiti, by blízko důstatek vody byl, aneb když toho docíliti bychom ne-

mohli, učiňme na příhodném místě nedaleko školky nádrž na vodu dešťovou, neb zvláště z počátku potřebují révy k svému okořenění více vláhy, a dlouho-li by nepršelo, musíme častým zaléváním pomáhat a trsy před zajitím suchem chránit.

Zalévání děje se vždy za chládku, buď časně ráno, neb po západu slunce, neboť při parném slunci voda škodí rostlině svým až příliš silným a rychlým výparem, čímž země se zapařuje a rychle vláhu ztrácí.

První rok po vysazení rév do školky bývá po dokonalém zrytí půda dosti kyprá, zvláště, je-li půda lehčí; ale ssadila-li se, aneb skornatěla-li vrchní vrstva prstě, tu potřeba opatrným skypřením nápomocnu býti k dobrému zdaru rostlin a snadnějšímu přístupu vlhka a vzduchu.

Mimo zalévání a kypření půdy naskytuje se též hlavní jeden úkol ve školce a ten je: plení. Každá plevel zneřáďuje a vzduchu přístupu brání do půdy a čím dále tím více množí se svým semenem a kořeny a odjímá velké množství síly půdě.

Od všeliké trávy a nepříslušných rostlin musíme čistě držet školku, a kdykoli toho potřeba, hned pořádně vše vyplít a tím také přístup vzduchu usnadnit.

Upravena-li půda dokonale a zachovalé-li jsou sřezky ze staré vinice*), vyžene réva prvním rokem dosti dlouhých a zdravých šlehounův z kolika pupenův.

Druhým rokem nastane první sřezávání mladé rostlinky, a to hlavní práce, která má vliv na celé budoucí určení rostliny. Řez koná se těsně nad „maticí,“ t. j. hned nad lonskou do školky vsazenou révou.

Musí se hledět první léta co možná krátce matička držet rozumným přiřezávaním, by mohla náležitě sesilit a tím zdravější a silnější výhonky vydat; necháji-li se hned prvním rokem delší šlehouny, réva se velmi seslabí, a šlehouny nikdy nejen že by nesílily ale ani žádoucího užitku v pozdějších letech by nedaly.

Co prvním rokem na kypření a čistění půdy se dělalo, musí se, jak samo sebou se rozumí, i v druhých letech pilně opakovat, a i v suchém počasí útlé rostlinky zalívat.

V druhém roce, zvláště v dobře upravené půdě, vyženou révy dosti vysoké šlehouny, které bude potřeba na nízké tyče pozorně uvazovat, by jeden s druhým se neproplétal.

---

*) Sřezky v prsti mělce uložené drží až do vysazení vláhu v sobě, měli-ly by přece trochu sušími býti, než ujmutí jejich vyžaduje, tu dobře je, dáme-li je do měkké říční vody dva dni před vysázením, a tu potom lépe kořínky vydají a snáze se ujmou.

V třetím roce, kde místo ve vinici dokonale pro nové sazenice upraveno je, vyzdvihují se, ale velmi opatrně, něžné rostlinky ze svého dosavádního stanoviska, by přesazeny byly v dobrou úrodnou půdu a daly užitku. Velmi prospěšno je, by ne-li v síle v stejnou půdu, tehdy vždy v lepší přesazeny byly, než jaká ve školce byla; přesazené útlé rostlinky do slabší, horší půdy viniční, než jaká ve školce byla, dáti, by bylo velmi na škodu, neb jistě by ne-li zašly, aspoň velmi zakrněly a špatně odměnily naše namáhání a výlohy.

IV. Oddíl.

Zakládání nových vinic.

Úprava viniční půdy.

Jak v části všeobecné praveno, nehodí se každá poloha, ani každá krajina, tím méně každá půda k pěstování výnosného vinařství.

Když dle rozpočtu, polohy a uspůsobilosti půdy jsme seznali, že pro naše poměry vinařství by k největšímu a trvalému výnosu půdy nám napomáhalo, a my odhodlali se rozumně a řádně vinohrady si založiti, tu slušno všímati sobě potřeb a požádavků révy, jak v oddílu všeobecném naznačeno, neb bez těchto marné by bylo namáhání všeliké.

První podmínka dobré vinice je základ, je dokonalá úprava půdy.

Nová vinice zařizuje se buď:

1) z pozemků, které až dosud nebývaly zpracovány, neb snad i po více let úhorem ležely; aneb

2) z pozemků, které až dosuď co pole sloužily; aneb

3) z pozemků na stráních kamenitých aneb lesinách jižní polohy; aneb konečně

4) ze starých vinic, které již žádného užitku nenesly.

Všeliké tyto pro vinice určené pozemky musí se upraviti tak, by práce a výlohy marné nebyly a se žádoucím cílem a užitkem se potkaly.

Dříve než se do práce dáme na tom neb onom kuse, musíme rozvážit, je-li poloha příhodná, je-li půda přiměřená vinici? a odměnili se naše práce dobrým zdařením vína? když jsme jisti dobrého účinku, pustíme se do důkladné práce.

Všeliké nerovnosti půdní, jako: pahrbky malé — skopeme jámy — vyrovnáme; keře a kořeny — vysekáme a vykopeme velké kameny buď hluboko zakopeme neb možno-li odstraníme spád celého pozemku hledíme pravidelně zařídit.

Když nejhrubší nerovnosti vyrovnány a překážky odstraněny byly, navozí se dobrého, proleželého kompostu neb i hnoje a přeryje se silně celý povrch nové vinice.

Půda musí býti kyprá, by kořínky révy dobře proniknouti mohly — rozkládajíce se za hledáním potravy; půda musí být do hloubky nejméně 1 metr hluboká, kyprá, poněvadž dlouhé kořeny réva zapouští, které i nad to hloub se ženou propustlou spodinou. Kde půda příliš vazká, musí se navoženým pískem, který při rytí s půdou se promíchá, odpomoci a prosáklejší učiniti; kde půda příliš lehká, potřebno dobrou prstí ji smísiti.

Jak již výše praveno, z pozemků pro novou vinici ustanovených musí se všeliké veliké kameny odklidit, ale kaménky, jako pěst velké, možná třeba i v hoření vrstvě půdy nechat, neb kámen přitahuje teplo a přitažené déle drží než prsť a v pozdních hodinách nočních sálajícím se sebe udrženým teplem činí vzduch vůkolní teplejším a rostlině snesitelnějším.

Hlavní práce přípravní pro novou vinici záleží v hlubokém prorytí celého ustanoveného pozemku.

Prorytí půdy řídí se dle jejich vlastností; v kypré půdě nemusí se tak hluboko rýt, kdežto opět ve vazké, čím hloub tím lépe.

Rytí zařídí se tak, že na jednom kraji vyhází se na 1—1$^1/_6$ metrů s širí prsť ven, aby z vedlejší též tak široké plochy prst i se spodinou do vykopaného příkopu přišla, což se tak dlouho opakuje, až pozemek celý zryt je, a první vyrytá zem opět od posledního zbývajícího příkopu se zaveze.

Spodina u zryté půdy musí zcela rovná býti, by celý pozemek náležitě a stejně zryt byl.

Rytí děje se obyčejně na $^2/_3$ — 1 metr, u těžké půdy hlouběji nežli u sypké.

Přišli-li jsme při rytí na vrstvu neprosáklou, potřeba tuto prokopati, a nachází-li se spodněji lepší vrstva, tuto se špatnější promíchati a na povrch přivésti.

V půdě, kde rozličné vrsty se střídají, musíme hleděti na to, by země hodně se promíchala a stejnější se stala.

Poněvadž na úpati vinic nejen deštěm, ale i ustavičným skopávaním množství úrodné prstě se nahromaďuje, musí se při kopání dolení vrstva na hřebeni vinice opět vynésti, by se půda opět aspoň částečně vyrovnala.

Na hřebeni vinice musí se hlouběji půda zrýti, neb odtud dešť vždy nejlepší částky smývá a doleji odnáší; proto též je

střední díl na vrchu položených vinic vždy nejúrodnější, poněvadž vždy v stejné síle se udržuje a i nejstejnější vlhkost s celé vinice udržuje.

Je-li půda na některém místě mnoho mokrá, potřeba, by se odvodnila trativody.

Proryti půdy děje se nejlépe na podzím a nechá se v hrubé brázdě přes zimu, by nejen vzduch ale i sníh a mráz na rozklad minerálních látek půdních působiti mohly, neb právě v jakém poměru stojí, čas a působení vzduchu na rozklad skypřené, zryté půdy, stojí i poměrně rozklad solí v půdě se nalezajících, neb jinými slovy: čím více může vzduch, dešť a sníh do vnitř kypré půdy působit a čím delší čas to trvá, tím více připravuje se rostlinám potravy rozkládáním solních látek.

Na jaře půda se srovná a přikročí se k určování a vzdálenosti řad, jako i udání jich směru.

Řady nejlépe vedeme tak, by co nejvíce slunce měly a trsy co možná vyhnuly se stínu svých tyčí.

Slunce v pravě poledne je nejúčinlivější, proto též výhodno, by naším řadám pojistily se sluneční paprslky této doby, které zahřívaly by celou prostoru až do svého západu, a toho docílíme, jsouli řady jihozápadně vedeny.

V tomto směru od poledne až do samého večera tak půda se vyhřeje, že vinice přes celou noc teplo podržuje, až opět nové paprslky počnou ji zahřívati.

By se jihozápadní směr řad révních trsů vyšetřil, potřeba je především vyzvěděti, kterým směrem stín od týčí o jedné hodině padá; k tomu účelu vezme se asi 2—3 metry dlouhé bidlo a postaví se do středu vinice; v kterém směru o polednách stín padá, tu začátek a konec se vyznačí a tím směrem dle šnůry táhne se první řada rév celou vinicí.

Směr řad takto vyznačený je ten nejvýhodnější, neb stín tyčí je právě o polednách nejmenší, a tím paprslky sluneční mají nejlepší přístup k rostlině.

Touto první řadou řídí se směr všech ostatních; dobře je, když ve vinici na vršku dostane se trochu šikmý směr, by voda tak snadno řady vymílati nemohla.

Od hlavní, na hoření spůsob vyšetřené řady, vyměří se vzdálenost druhé řady, která se nejen dle síly půdní, ale i dle druhu révy řídí.

Čím silnější půda, tím méně rév potřeba na jitro, tím vzdáleněji od sebe nutno je vysazovat, neb každý jednotlivý trs v dobré, silné půdě se rozloží a zabere mnoho místa, co zatím v slabé půdě musí se hustěji révy vysazovat, poněvadž tak se nerozloží a nezkeřnatí.

Vzdálenost*) jednotlivé révy od druhé bývá 90—100 centimetrů a jednotlivých řad 110—130 centimetrů.

Dříve než se k vysazování přikročí, rozdělí se na příhodné jednotlivé oddíly celá plocha vinice, a každá část od druhé oddělí se pohodlnou pěšinkou, cestkou, po které by se mohlo bez ublížení trsům snáze jak mrvu, tak i tyče vnášet a při vinobraní hrozny sbírat.

Co místa na tyto cestky odpadá, to nám mnohém více nahradí lacinější a pohodlnější vykonávání rozličných prací ve vinici.

Konečně kde toho potřeba, dají se zříditi dobré hráze, tarasy, by žádný silný dešť neb velký příval nepobral celé řady a ve vinici nenadělal strží; dále potřeba pro tutéž příčinu vésti kolem vinice dobré svodnice.

Vysazování do vinic.

By se nám nové vysazování zdařilo a užitek neslo, musí býti půda důkladně a dokonale upravena a v síle; mladé rostliny musí se tak vysázeti, by nejen důstatečnou potravu v zemi nalezly, ale i dostatečného vzduchu, světla a místa k svému rozšiřování, zúrodnění a ovoce uzrávání měly.

Dle toho jest nám opět jen odvolati se na výše podané pojednání o úpravě půdy pro vinici.

Révy k vysazování určené musí se opatrně vyzvednouti ze školky dříve ještě než byly pupence nalily, by neutrpěly škody a pupeny se při vyzvedání a vysazování neulámaly, neb tím by réva znovu musela marně síly napínat k vydání nových pupenův, které by ale teprvé později v létě listy vyhnaly a tím velmi mnoho na ujmu celého trsu se opozdily. Chtíce rychlého ujmutí a zdaru mladé rostlinky docíliti, nejlépe učiníme když něžným kořínkům připravíme rozloženou potravu a sice v nahnilých patěskách hroznův vinných, které na dno jamky pod mladou révu dáme.

---

*) Na slabé půdě při vzdálenosti rév od sebe 95 centimetrů a vzdálenosti řad 87 centimetrů vysází se na jitro 6960 trsů; u slabě se rozkládajících rév při vzdálenosti řad a i vzdálenosti trsů od sebe v čtverci na 95 centimetrů vyjde na jitro 6400 rév; při vzdálenosti obyčejné 103 centimetry řad a 95 centimetrů trs od trsu v řadě vysází se na jitro 5920 trsů; kde v silné půdě řady na 111 centimetrů od sebe přijdou, a trs od trsu na 95 centimetrů, spotřebuje se na jitro 5470 trsů.

Při vzdálenosti do čtverce na 111 centimetrů 4629 rév, při čtverečném vysázení na 126 centimetrů potřeba vysázet 3600 kusů rév.

Nejvíce přijde na způsob pěstování, přiřezávání rév a dle toho řídí se i množství k vysazování potřebných trsův.

Vysazování mladých rév stává se buď:
1) do důlků průbojem vyhnaných, neb
2) do šikmě sříznutých jam, neb
3) do příkopků.

Sázení do důlků pomocí průboje

stává se kolmě do země, ale hlavně a lépe u mladé révy bezkořené, neb révy někdy ze školek kořenaté ne docela dobře směr kořenů svých v tomto sázení zachovati mohou.

Průboj je buď kulatý neb čtyrhranný, 4 centimetry tlustý a 110 centimetrů dlouhý nástroj železný s dřevěnou rukovětí, podobný témuž, kterého ve chmelnicích k zarážení tyčí upotřebujeme.

Rostlina se do důlku průbojem vyhnaného zcela kolmo uloží a sice tak, by ani kořínek se neohnul, aby všechny kořínky volně mohly potravu shánět a každým směrem sobě brát; skřivení neb podložení kořenů nejen že škodí hned rostlině u zdravém vyvinování, ale též i při každoročním okopávání poškozují se hlavní kořeny a tím připravuje se záhuba celému trsu.

Upravívše rostlinu do důlku, přihrneme ji dobrou jemnou prstí, by nikde štěrbiny nebyly a důlek zaleje se, by prsť na kořínky lépe přilehla, vodou smíšenou s hnojůvkou.

Poněvadž se pro jistotu vysazují dvě až tři sazenice pohromadě, musí se přece každá jednotlivá rostlinka aspoň pět až osm centimetrů jedna od druhé vysadit, by kořínky se nepropletaly a tím neubíraly potravu druhým trsům.

V sypké půdě možno i pomocí nálevkovitého stroje sazenice do půdy vpraviti, by se prsť hned nesesypala, když by trs ještě pořádně s kořínky svými v jámu uložen nebyl.

U jednoročních mladých rév možno snáze do dosti prostranných důlků sazeničky sázeti, ale při dvouletých sazenicích musí se dělat malé jámy. do kterých se na spodek dá dobře uleželý kompost neb i dobrá prsť, a tak též dobrá prsť i k rostlině se přihrne, a teprvé vykopaná hlína vrchem přidá a přitlačí.

V půdách velmi sypkých potřeba je dělat pravidelných příkopků k vysazování mladých trsů.

Sazeničky zdravé, očištěné, náležitě sříznuté, vsadí se do připravené země, ale tak, by se 5 centimetrů pod povrch půdy dostaly.

V půdách s pevnou spodinou potřeba vždy mladým rostlinkám napomáhat, by neostaly zcela úrazům vysazeny, kdyžby vrstva hoření se sedla, proto potřeba vždy po dešti, když by se silně vrchní vrstva ulehla, ji zkypřiti, by se mladá sazenice nedusila.

Nejvýhodnější je, možno-li mladou rostlinku přikrýt říčným pískem, který od všelikého slití vrchní půda chrání, přístupu hmyzu brání, a tím celou něžnou rostlinku šetří.

Mladé révy vysadí se v příhodném čase, dokud ještě neprobraly se ze spánku zimního, by nebyly vyrušovány z nového budování a rozvětvování se; čas ten je právě nejvhodnější, když se ustálilo počasí a již muoho vlhka ve vinici neuí, což v polovici května bývá.

Mimo jarní vysazování možno též i v podzim révy vysaditi, neb prsť ke kořínkům lépe přilne a ujistí celé ujmutí.

Jak ale podzimní vysazování révy s velkým užitkem spojeno je, nepadneli v zimě dosti sněhu, tak opět mrazy na holo mohou zničit naše naděje, promrznutím kypré půdy až na dřímající rostlinku.

U mnohých vinařů bývá obyčejem v nově vysázené vinici pěstovati tím rokem ještě jiných rostlin, čím ale nejen hned útlé rostlině, která všeliké síly potřebuje, potrava se ujímá, ale na budoucnost takřka o tuto se olupuje, a nemůže náležitě prospívat; co snad bychom jinými plodinami z vinice tím rokem těžili, to nám ušetřená vinice mnohem bohatěji splatí sterým užitkem.

Ošetřování nově vysázené vinice.

Všeliké na vinici se vztahující práce, mají za účel co možná k vzniku a zdaru mladým rostlinkám napomáhati, by se tyto sílily a pro budoucnost v úrodnosti udržely.

Prvním rokem nepotřebuje vysazená vinice mnoho práce, mimo to, by jen vždy od vnikajícího plevele čista byla a v stálé kyprosti se udržovala, a v čas dlouhého sucha po západu slunce by se trochu měkkou vodou zalila, a před zimou shrnutou hlínou náležitě před zničujícími mrazy chránila.

Druhým rokem se trs odhrne, od vlků vyhnaných očistí, a kdyby nějaké révy vyhynuly, novými v příhodný čas se nahradí.

Vinice se jako v prvním roce, taktéž i nyní od plevele čistí a řádně prokopáváním kypří. Na podzim sřízne se mladé révě nejsilnější šlehoun na jedno oko, ostatní šlehouny se zcela sříznou.

Třetím rokem opakují se práce jako v předešlém, jen že tímto rokem dostávají révy koly. Po odkvětu rév odstraní se hluché šlehouny a zbývající dokonale na koly uváží.

Čtvrtým rokem odřežou se všeliké výhonky od révy až na jeden silný, kterému se 2 až nejvýše tři oči nechají a práce:

okopávání, pletí, ovazování a vylamování vlků děje se jako v předešlých letech.

Pátým rokem stává se vinice dospělou a tu vykonávají se všeliké práce dle výše uvedeného pořádku a dle řádu ošetřování v starších vinicích.

V útlém mládí révy potřebí velký zřetel na s ř e z míti, neb špatným sříznutím možno zkazit celý trs, a tu platí hlavní pravidlo: docíliti co možná silné, zdravé matky!

V. Oddělení.

O rozličném přiřezávání rév.

Jedna z nejhlavnějších prací při vinařství je jistě řez révy, neb ten nejen že má vliv na úrodu jednoho roku, ale špatně a nerozumně proveden byv, je zhoubným po celou řadu let a zkázyplný žití trsu.

Řez révy musí se státi v ten čas, kde réva není šťavami přesycena, by se nezakrvácela, t. j. by vyprýšťující šťávy sříznutým místem silně neodtékaly a nemoce v zápětí sebou nepřinesly. Sřezávání stává se buď na podzim, neb i na jaře, o čemž již více povědíno v oddílu o ošetřování vinic, kamž i tuto odkazuji.

Chceme-li později zrající hrozny dříve míti uzralé, potřeba trs držet nízko, by hrozny blíže země přišly, neb v doleních vrstvách půdy drží se více vodních par, i kyseliny uhličité, což obé na vyvinutí hroznův dobře působí, a i z půdy za dne vnímané teplo za chladnějších nocí, sálajíc ven, hroznům velevítáno a užitečno je.

V dobré půdě, v příhodné poloze a pohodlném podnebí mnohdy slabé révy vypustí silné šlehouny a opáčně, v nepříznivých a nepřirozených poměrech druhy révy, které silně rostou, zakrňují, vydávajíce slabé výhonky; dle toho nelze určit jak nejprospěšněji a nejlépe možno ten neb onen druh révy sřezávat, tu otevřeno pole rozumné činnosti vinařově, jemu dáno, by dle poměrů půdních, podnebních a i polohy révu pěstoval co nejlépe a tu osvědčí se druh řezu ten nejvýhodnější, který k stálému zdravému udržování révy a i jejímu sílení napomáhá a vždy přivádí dosti a i dobré úroky.

Hlavní potřeba při střezávání rév je, by se s určitostí vědělo, které pupeny jen dřevo, a které opět hrozny dají.

Čím réva silnějších šlehounův vydává, tím více mívá hluchých ok na dolením rameně od kmenu, tím více nalezá se ok nevyvinutých.

Réva jako všechny rostliny žene šťávu do mladých výhonkův, by se rozšiřovaly, tím ale stává se, že pro dolení oka upravená rostlinou šťáva ostává bez výsledku.

Toho nejlepším důkazem jsou i výhonky u ovocného stromoví; silné, bujné letorosty mají více nevyvinutých ok na svém dolením konci, a čím více k vršku, tím více úrodných pupenův se vyvinuje, co ale stromoví ovocné při velmi bujném růstu málo, neb i z cela žádných úrodných ok nenasazuje, tu opět réva ať sebe bujněji roste a sebe starší je, přece vždy nasazuje pupeny úrodné, které ale čím starší réva a čím bujnější šlehouny, tím výše úrodná oka má, a dle toho musí se i řez révy řídit; při révách, které silné šlehouny ženou, přichází teprvé 3. až 4. oko co úrodné; když by nerozumný vinař střízl révu právě nad tímto okem, nestane se žádné oko úrodným, ale vydá jen dřevo, proto potřeba révu výše střiznouti, a teprvé třetí neb čtvrté oko co úrodné počítati.

Střízne-li se réva silně šlehouny vydávající na šest ok, tu dolení tří dřevo a teprvé ostatní tří výše položená oka ovoce vydají.

Oka na dřevo potřeba vždy čistě vylámati a révu, by ji nehubenily, od nich očistit třeba; jen v tom pádu se nějaké nechá, máme-li v úmyslu, šlehoun z jednoho oka na dřevo na rok k řezu upotřebit.

Bychom na dolení části révy nevyvinuté pupeny k zdokonalení přivedli, potřeba časně výhonky zkracovat, by tak silně do výše nehnaly.

Při zdravé révě a dobrém druhu a i v příhodných poměrech čím slabší jsou výhonky, tím níže nalézají se úrodná oka, a tu nejen třeba je révu držet krátce, by ovoce dala, ale i proto, by se nevysílila a i dosti síly udržela pro následující léta.

Chceme-li na staršch révách šlehouny na oblouk nechati, tu potřeba vždy hořejších výhonků na pníku k tomu upotřebit, zvláště tenkráte, když necháme i jedno krátké rameno révě, tu na rok potřeba šlehoun na oblouk nechaný buď odříznout aneb k omlazeni vinice se starou révou k zakopáni užít. Poněvadž při střiznutí musime hledět udržet krátkou matičku, tak, musíme si vyhlídnout šlehoun na oblouk do výše nad nízkým druhým ramínkem, a ne jak mnohý nerozumný vinař nechává šlehoun na oblouk na nejdolením konci pníku, čímž se jen réva vysílí a řez na rok ne tak vyhodně se nemůže vykonat.

Při sříznutí na oblouk potřeba šlehounu dáti patřičný směr, dokud ještě oka spí, by všechna proudící šťávou později obživla, se nalila a vyvinula, neb obloukem udržuje se šťáva pro dolení oka a nemůže tak snadno hnáti do vrchu.

Ohybem šlehounu činí se překážky silnému rozbíhání šťávy do vršku a tím jistěji dolení oka se vyvinou.

Řez u révy vede se vždy koso výše nad posledním okem, které chceme nechati.

Sřezávání ať již na jaře, či na podzim, nesmí se nikdy za mrazíků, a dokud jsou mrazivé noci, konati, neb mráz trhá a ničí útlé buňky rostlinné.

Při sřezávání révy potřeba důkladně trs od všelikých výhonků, suchého pehejlí atd. očistiti, a řez sám hladce vésti, by se žádné odřeniny aneb rozštípeniny nestaly a za následek hnilobu trsu nepřiváděly.

Kořeny s korunon musí u stromoví v dobrém poměru k sobě býti, neb potřeba míti tolik jich, by koruna se uživovala; čím více kořenů a menší koruna, tím lépe se rozkládá a tím utěšeněji se jí daří, a tak i u révy musí hledět se udržeti dobrý poměr mezi šlehouny a kořeny, a to opět jen lze docíliti rozumným sřezáváním révy, čímž trs při síle a rozvinu udržujeme.

Při sřezu révy odstraní se všeliké lonské dřevo, které ovoce neslo, ale tak dalece, by se žádoucí mladé výhonky, které chceme révě zachovat, nepoškodily, neb lonské dřevo nejvíce hroznův dá; dále sříznou se nepotřebné šlehouny a výhonky, které ani na oblouk nechat nechceme, a které by jen šťávu révě odnímali, a i trs od všech výhonků, boulí a suchých pahejlů očistit se musí.

Dle toho jak réva pěstována je, buď ve vinici, neb u zdi, neb u domů atd. rozeznáváme i řez trsu: buď na babku, neb na ramena, který poslednější ve velkých proměnách a spůsobech možno prováděti, a z kterých zde o nejhlavnějších se zmíním.

K řezu na babku hodí se hlavně druhy révy, které slabší šlehouny vydávají, jako ryslink, tramín; ku zdím s řezem na ramena hodí se opět lépe ruländer, černý klevner a i uvedené hoření druhy, přijdou-li do zvláště výtečné půdy.

Ve vinicích hlavní platí zásada, révu tak pěstovat, by hrozny co možná blízko země přišly, a z vodních par, které k půdě se tlačí, užitek braly, jakož i vydychující uhličitku přijímaly a pro sebe teplotu sluneční v sesíleném stupni udržovaly, neb nejen že paprslky odrážejíce se o půdu zvětšují svou teplotu, ale i tím mnoho hrozny získají, že teplota za dne v půdu vnímaná, činí

v chladných nocech příznivější vzduch, a tak nikdy tolik velký chlad noční dolením hroznům neškodí, jako spíše hořením, které vzdálenější jsou od země.

Z řezu na révě uvedu ty nejobyčejnější a nejpraktičnější, a ty jsou:

1. Řez na babku, hodí se hlavně pro druhy révy, které ne tak silně do dřeva ženou, k. p. ryslink, a lze řezu tohoto hlavně upotřebit v poloze páhrbkovité bez velkého svahu; pro pozemky s lehkou, teplou půdou, s chráněnou suchou polohou; dále užívá se i řezu na babku v krajích, kde je nedostatek kolů a kde tyto velmi drahé jsou.

Řez na babku učiní se zrovna nad samou matkou révy, nenechá se žádných starých ani delších šlehounů, jen toliko s dvěma až třemi oky malých čípků, kolik může dle své síly a pohody jak půdní, tak položní vyživit.

Když réva vydala výhonky, které na ovoce nasadily, tu se ve spůsobu balónu jich vršky dohromady sváží a nad svázaným místem skrátí.

Svázání toto upraví se tak, by co možná nejblíže hrozny k zemi přišly, ale přece této se nedotýkaly, tím zaopatříme hroznům důstatečnou vláhu, světlo i teplo, jak výše již řečeno. Na rok sříznou se všechny výhonky opět až na matku, by tato se sílila.

2. Řez na babku s rameny; tento spůsob sřezávání může se tehdy předsevzíti, když matka ustavičným pravidelným sřezáváním ramen zmohutněla, což dle okolností asi v třetím roce bývá; tu v červnu vylamují se nepotřebné šlehouny, až na tři neb čtyry, kterých se pro příští rok jako ramen užíti má.

Révy, které do třetího roku matku silnou nemají, musí i na dále na babku sřezávány býti, by tato zmohutněla, kde ale matka v druhém roce dosti silnou se okazuje, možno v tom čase již na řez na babku s rameny pomyslit.

Řez na babku s rameny zařídí se tak, by dle síly matky révě dvě neb tři krátká ramínka se nechala, ostatní výhonky ale zcela, neb jak u babky, některá na čípky se sřízla a ostatní odstranila.

Ramena révy se nesřezávají každoročně až na matku, nýbrž nechávají se do takové výše, až mladší rámě je dohoní a tu teprvé se sříznou dle potřeby.

Postranní ramena vycházejí buď z matky samé, neb i ze staršího ramena, a musí se již při vylamování nepotřebných šlehounův, v letě, révě ušetřiti.

Řez na babku s rameny je výhodný proto, poněvadž hned

z jara možno pupeny úrodné pozorovat, a i úroda na ramenou lonských větší je, než u prvního spůsobu sřezávání.

Takto upravená réva se buď uvazuje dle prvního již uvedeného spůsobu, neb se připevňují ramena koly.

Dle úpravy ramen a dle toho, mnoholi a jak dlouhá ramena se trsu nechávají, rozeznáváme velmi mnoho řezů na ramena s babkou, a užívá se jich hlavně v mnohých proměnách při vedení révy po zdích, plotech, besídkách atd.

VI. Oddíl.

O nástrojích potřebných při rozumném ošetřování vinic.

Nejen rozumné práce, ale i řádných nástrojů potřeba k udržení vinice v dobrém a úrodném stavu.

1. Do vinice potřeba kolů k révám; koly musí se od kůry očistit a na tom konci, kterým do země přijíti mají, jakož i po celé délce opálit, za jedno by v zemi déle se udržely a nehnily a za druhé, by v dřevě ani vajíčka od hmyzu, tím méně hmyz nějaký se nedržel.

Lépe než opalování kolů na dílcích, které mají do půdy přijít, je, když se koly až potud nathérují, pokud mají v zem vraženy býti, tím se zachovají o mnoho let déle.

2. K zarážení kůlů, zvláště ve vinicích, kde težší půda, potřeba tak zvaného průboje, to je železná oblá do bodce vycházející tyč, kterou se díra pro kůl upraví.

3. K zarážení a upravení kolů v sypké, lehké půdě, potřeba jednoduchého železného nástroje, na spůsob malého zuváku; nástroj ten se řeménky upevní na stranu, z vně nohy, kramfleku.

Vykrojení zuvákovité je vroubkované a nepošine se tak snadno, hůl se do vykrojení nástroje obemkne, a snáze pomocí téhož a silným tlačením rukou v zem se vpraví.

4. K settingřezávání révy potřeba dobrého zahradnického nože neb

5. dobrých vinařských nůžek, které zvláště výhodny jsou proto, že řez pojednou hladce se učiní a réva tak lehce se neporaní.

6. Na staré suché výrůstky je potřebí dobré malé zahradnické pilky, pomocí které réva od všeho suchého silného dříví a boulí se snadno očistí.

7. Ke kopání ve vinici potřeba je motyky a jiných menších motyček.

Motyka je buď širší aneb užší a delší; užší ale delší motyky užívá se při prvním kopání, kde hlavně na tom záleží půdu co možná hluboko skypřit; širší motyky užívá se opět při druhém a třetím kopání, kde již ne tak hluboko, jako spíše jen na zničení plevele a zjednávání přístupu vzduchu do vnitra země, vinice se skopává.

8. Kde pro kamenitost půdy nemožno motykou vinici skopávat, tu užívá se zvláštního silného kopáče, který svou silnou soustavou všeliké půdní překážky překoná.

Koly.

Velkého vlivu na dobu trvání kolů je, v kterém čase dříví na koly poraženo bylo, neb nikdy není dobře dříví za mízy káceti; proto nejlépe v prosinci a lednu, dokud život rostlinný nedává silných známek svého života, koly pro vinice připravovat, a hned kůry zbavovat a opalovat, by se v žádné štěrbině hmyz nedržel.

Hlavně budiž zde praktické pokynutí uvedeno, týkající se trvalosti kolů v pravý čas poražených:

Koly z modřínu vydržely sedm let bez nejmenší pohromy, právě za ten čas byly z akacií, dubů, jedlí a smrků 16 centimetrů nad zemí a i v zemi nahnilé; koly habrové, osykové a topolové po pěti letech tak byly nahnilé nad i pod zemí, že sotva co podpora k menším trsům se upotřebiti mohly; koly z břízy a javoru vydržely sotva čtyry leta; z vrby, která ale velmi vyschlá být musí, sice by vsazena jsouc do půdy hned kořeny zapouštěla, a koly z kaštanův uhnily po tří letech; koly z lípy, černé břízy, olše a stříbrného javoru vydržely sotva dvě leta.

Dále se shledalo, že koly ze zralého staršího dříví dělané déle vydržely, nežli koly z nedozralého 16—20letého.

Velmi výhodné a na udržení tyčí poměrně mnohém déle se osvědčilo tyče pořádně vyschnout nechat, a zvláště v menších vinicích, kde tolik tyčí se nespotřebuje, je thérem smíšeným s rozpustlou zelenou skalicí natřít; thér se rozehřeje a přimíchá se skalice, která se rozpustí a pomáhá smrduty výpar thérový poutat a nátěr na tyče velmi trvalým činí, což ze své zkušenosti dokázati mohu.

Obr. 16. Dobrá motyka pro vinici.

Obr. 17. Užívá se v kamenité půdě, by pevnou půdu skypřil a pro motyku upravil.

Obr. 18. Špička jakož i tupé zakončení je z ocele, užívá se v těžké půdě, aneb kde pro větší kamení nemožno motyky s prospěchem užíti.

Obr. 19. Zatloukačka k upevňování trsu po větru, k snažšímu zkypření zrovna u trsu samého.

Též k vykopávání, kde nestává jiného nástroje k zadělávání kolů, tudíž k vykopání této, by se kůl v zem vehnat mohl.

VII. Oddíl.

O některých druzích vinných rév.

Bývalo zvykem révy jen dle ovoce tříditi a sice jen bílý, červený, modrý atd. druh révy rozeznávat; aneb určoval se druh révy jmenem krajiny, odkud pocházela, nyní ale činí se jiné rozdíly mezi jednotlivými druhy révy, a tak potřeba druhy ty dokonale znáti, by se dle toho mohly pro naše poměry vybrati ty nejlepší druhy, a poznáním těchto, by se u nás rozšířil takový druh révy, který by jak pro zemní, tak krajové poměry ten nejvýnosnější byl a poznenáhlu zastaralou a škodnou tak zvanou smíšenou sadbu vyplemeňoval. Vysazování rozličných druhův společně do jedné a téže vinice, není výhodné, ale i škodlivé, třeba druhy smíšeně vysazené ty nejlepší byly; nemožno nikdy úrodnost toho neb onoho druhu v smíšenině posoudit a méně hrozny nesoucí vyplemenit a lepšími nahradit; dále i zraní a vínobraní u všech druhů rév nespadá v stejný čas, jeden druh je přezrálý, co druhý ještě nedozrál a tu mnoho svízelů a škod při smíšeném stavu rév ve vinici se naskytuje.

Každý druh hroznův má i jinou chuť a nejapným smíšením mnohdy pokazí se i jakost i cena vína; dále každý jednotlivý druh révy vyžaduje jiného ošetřování; jeden druh roste rychleji, druhý opět menší výhonky vydává, proto nejlépe a nejprospěšněji je jeden a čistý druh o sobě ve vinicích sázet, tu nejen druhu tomu potřebné přiměřené ošetřování lépe se bude věnovati, ale i snadno se pozná, který druh nejvíce pro naše poměry je výhodný a i nejúrodnější.

Dle okolností můžeme, když snad smíšenou sazbou, bychom toho docíliti chtěli, révy rozličných druhův po vylisování smíchati, a jakost, které docíliti sobě přejeme, vždy svému vínu dáti.

Pěstováním a rozmnožováním révy zrním, poskytnutou prací a i zušlechťováním půdy, máme nyní již přes 5000 druhův rév vinních, a množí se na výše udaný spůsob co rok.

V českých vinohradech nachází se asi 30 druhů révy, a jen asi čtyry jsou hlavně rozšířeny.

Rozeznáváme hlavně druhy rév:

1. Révy pro vína červená;
2. révy pro vína bílá.

1. Révy pro vína červená.

a) Roučí malé.

Karel IV., otec vlasti, zavedl druh tento z Francie do naší krásné vlasti před sta lety, a druh tento osvědčil se jak půdě tak i podnebí příhodný a nejlepší pro naše domácí poměry.

Roučí malé dává víno nejjemnější a nejkvětnatější ze všech druhů červeného vína; patří pak ke druhům, které v našich poměrech záhy dozrávají, a pro svou úrodnost a vytrvalost, poněvadž hrozen tak snadno plísni nepodlehá, hodí se zvláště výborně pro naše poměry, a může k zlepšení své jakosti i co nejdéle za přiměřených povětrních poměrův na trsu se nechati. Mrazy vyzrálým hroznům neuškodí ano zlepší a činí je rovným vínu burgundskému. Modrý hrozen burgundský bývá hledaná pochoutka při hostinách.

Modrou burgundku lze v hroznech velmi dobře uchovati přes zimní měsíce.

Malé roučí snese jak spodinu, tak i ornici stejnou a dobře ošetřováno a hleděno dá v naší vlasti největšího a nejlepšího výtěžku na víno.

U révy této bývá obyčejné sřezávání na oblouk, neb velmi v dřevo vyhánějíc, musí ve svém přílišném pudu po nasazování dřeva, rozumným sřezáváním krocena, a raději musí všech jejich šťav k vyplozování ovoce užito býti. Z modré révy burgundské lze upravovati též vína šumivá jak ve Francii a i v naší vlasti v Dolních Beřkovicích s největším úspěchem se užívá.

b) Burgundské velké.

Dosti ve vinicích českých rozšířen poskytuje chutné hrozny k jídlu. Druh tento není choulostivý ani proti spodině a jinaké půdě, daří se i tam, kde by méně aneb docela jiný druh nemohl ani s prospěchem růsti.

Réva tato choulostivější je roučí malého jak proti mrazíkům, tak též i proti počasí vlhkému, a dozrává o tři neděle později než malé roučí.

Z hroznův vymačkané víno pro svou chudobu na líh nevydrží dlouho. Hrozny velké burgundky jsou méně dobré, ač mají poměrně málo kyseliny.

c) Černý tarant.

Též dosti v českých vinicích smíšených rozšířen je druh tento, též černý cinifal nazvaný. Druh tento dává hrozny pro velkou nahromaděnost kyseliny nedobré, které snadno plísni podlehají a i lisovány byvši dají špatné víno.

Pěstování révy té nepomahá k rozkvětu českého vinařství, a proto vyhodnější by bylo druh tento mýtit z vinic našich ven a nahradit výtečným roučím!

d) Roučí cinifalové.

Druh tento spokojí se s půdou méně dobrou a dá dosti ovoce. V Čechách přichází v smíšených vinicích; poněvadž ale víno druhu toho daleko za roučím stává nemůže býti odporučováno k dalšímu většímu rozšiřování v našich vinicích, neb víno druhu toho nemá žádné vůně ani ceny.

Réva tato snese mrazíky i mnohé jiné nehody povětrní.

e) Muskatel černý.

Druh tento hodí se hlavně při pěstování révy u domů, při zdích, u plotů, na besídkách a i s dobrým prospěchem v teplém vínořadí. Muskatel černý dává nám hrozny výborné k jídlu, ale nikdy nehodí se k pěstování v otevřené vinici ve větším rozměru.

Druh tento zraje u nás v Čechách mnohem dříve než jiné druhy; hroznů jeho lze jedině k jídlu upotřebit, ale nikdy k těžení toku vinního.

2. Révy pro vína bílá.

a) Bělovačka.

Pozdě zrající druh tento je dosti rozšířen v českých vinicích.

Druh tento poskytuje vína hojnost, které květu nemá, ostávajíc vínem lehkým, vodnatým. Pro nedostatek lihu stárne brzo a nelze bělovačku dlouho držet.

Bělovačka spokojí se s každou půdou, žene velmi silně, a proto čím úrodnější spodek tím spíše musí réva tato sřezávána býti na oblouk.

b) Bílý tramín.

Tramín bílý, červený a i malý zasluhuje co nejvíce rozšíření v českých vinicích, poněvadž dává velmi chutné hrozny k jídlu a též i k těžení dobrého vína.

Druh hroznův této révy má jahůdky řídko na sebe přiléhající, se slupkami tvrdými a tlustými, a hodí se pro tyto vlastnosti výborně k uschování přes zimu až do jara.

Víno těžené z hroznův tramínových má zvláštní vůni a je velmi trvanlivé a uzrává velmi rychle v sudu.

V Dolních Keřkovicích vysázen tento druh v některých vinicích čistě sám.

c) **Buzín moučník.**

V českých vinicích dosti silně pěstovaný druh révy poskytuje výtečných hroznův k jídlu, které lze dobře uschovati přes celou zimu, ale k těžení vína pitného druh tento není příznivý, neb víno bez ceny, lehké a beze všeho koření, v sudu stává se brzo táhlým a není trvanlivé.

d) **Šedivé roučí.**

Největšího rozšíření zasluhoval by druh tento (Ruhländer, rother Clävner) v zemích koruny české, neb nejen že spokojí se s půdou každou, hledí svými dlouhými kořeny dosíci potravy i ze spodiny a maje peň velmi tvrdý, odolá každé zimě a třeba i nepříznivé poloze.

Před mrazy jarními je chráněn pozdnějším svým naléváním pupenův a nasazováním listí. Druh tento dává chutné, jádrné víno, které má příjemnou vůni, kyseliny málo, a uzrává v sudu velmi záhy.

e) **Bílé jakubské.**

Co do růstu, listí i dřeva zcela podobný druh modrému burgundskému je jeden z nejvýtečnějších, který se daří v každém spodku, třeba byl i pisčitý.

Réva tato snese mrazy jak jarní tak zimní a proto hodí se, jakož i pro výtečnou jakost nám poskytovaného vína, co nejlépe pro naše české poměry, a přáti by bylo, by hojně se rozšiřovalo, a napomáhalo zvelebit našeho vína dobrou pověst, svou výtečnou jakostí.

f) **Cinifal zelený.** (Sylvan).

Úrodný tento druh poskytuje hrozny chutné a řadí se mezi druhy ušlechtilé.

Poněvadž druh tento poskytuje vína slabého, bez vůně netrvanlivé, hodí se méně k lisování, za to ale lze nejlépe užíti příjemné hrozny k jídlu.

Cinifal zelený má silné kořeny, které hluboko v půdu zapouští a spokojuje se s půdou se spodkem slabším ano i pisčitým. Pro svou choulostivost potřebuje polohu chráněnou.

g) Tvrdák.

Snese změny povětrní, na užitek je nejjistější ze všech druhů rév a dozrává později.

Víno poskytuje velmi silné, trvanlivé i v sudě, jen že bez všeliké vůně.

h) Prynč.

Prynč náleží do druhů šámpáňských vín a je v Čechách ze všech bílých vín nejrozšířenější. Druh tento vyžaduje chráněnou polohu a zraje prostředně. Vyzrálý dá příjemné, líbezné víno ale bez vůně.

Hrozny tohoto druhu nemožno nechati přezrát aneb dlouho uschovávati, neb majíce stupku jemnou, nedají se udržeti dlouho.

i) Bílý muškatel.

V teplé poloze u zdí, při domech atd. lze s dobrým úspěchem druh tento pěstovati, neb dává hrozny na stůl výborné jakosti.

Bílý muškatel dává též víno lahodné s kořenatou chutí, které ale dlouho tyto dobré vlastnosti nezachová, ztrácejíc je a ponechávajíc víno slabé, které se brzy stává táhlým.

j) Ušlechtilé víno.

Nejlepší hrozen k jídlu poskytuje nám druh ušlechtilého vína.

Réva ušlechtilého vína je velmi úrodná, zvláště pěstovaná-li je v příslušné půdě a poloze.

Ušlechtilé víno vyžaduje dobrou spodinu. Druh révy této dává lahodná vína, která ale nejsou trvanlivá a při tom vždy velmi lehká ostávají.

Probral jsem zde více druhův vínné révy, které by se pro naše podnebí, jakož i půdní poměry co nejlépe hodily, a přeji od srdce, by lepší tyto druhy vytiskly z našich vinic všechnu smet a druhy takové, které ani hroznův ani vína dobrého neposkytují, a jen hanobí jmeno vína českého.

Nám musí hlavně na tom záležeti bychom vínu svému zjednaly jmena co nejslavnějšího a přístupu a rozšířeni co největšího, a toho opět můžeme dosíci jedině čistou sadbou dobrých a našim poměrům přiměřených druhův moudrým, přirozeným ošetřováním a sřezáváním, jakož i příznivou polohou a v přiměřené půdě, by se v novém domově nezvrhovaly.

Při vysazování našich vinic sluší náležitě uvážiti následující pravidlo:

„Druhy rév silné šlehouny vydávající, a ty, které později zrají, sázejme na příkré vrchy, kde réva ne tolik do ramen žene, ale dříve zraje; na úpatí vrchů a v rovinách pěstujme révy spoře rostoucí a ranně uzrávající, neb v dobré půdě silněji vyhání a i ovoce zušlechtí.“

VIII. Oddíl.

O nepřátelích a nemocech vinné révy, a prostředky proti těmto.

Jako každá rostlina i každý živočich svých přátel i nepřátel má, taktéž i réva, a právě o těchto nepřátelích chci zde promluviti a kde možno i udati jakým způsobem nejlépe by se dalo proti těmto bojovati. Mimo nepřátely obyčejné, kteří na růst a vyvinování révy škodlivého a zhoubného vlivu mají, jsou mnohé jiné ještě příčiny, kterými réva trpí ano i zachází a ty jsou nepříznivě působící na útrobí révy, a mají zárodek svůj buď v podnebních, povětrních neb i půdních nesrovnalostech, a nazýváme je nemoce. Proti škůdcům máme více ochranných prostředkův na snadě, ale proti úkazům přírodním těžko bojovat, a ne tak snadno vítězit.

a) Nemoce,

které ze vnitřního porušení se vyvinují, mívají často úpadek i celého trsu za následek.

1. Réva zaniká často svým stářím, což je všem rostliným tvorům společné; ale velmi mnoho příčin je nápomocno k rychlejšímu zaniknutí révy, jaké jsou:

2. Neprosáklá spodina, kde voda nahromaděná pomahá k zahnívání kořínkův, aneb opět kde půda tak je sypká, že rychle vysychá, nepodržujíc potřebné vláhy; v obém pádu vysílí se trs a žena rok co rok méně výhonků, vydá též i méně ovoce až zcela zajde na žloutenku.

Na neduh tento zacházejí hlavně trsy v mladých vinicích, těmto listí žloutne a réva od špiček schne. Dobře je spodinu

učiniti prosáklou hlubokým kopáním a důkladným smíšením půdy, a tímto prostředkem odpomoci zdržování vody.

3. Réva hyne ve vymrskané půdě, kde není pomáháno důstatečně k rozkladu půdních solí, k růstu každé rostlině potřebných, aneb kde se nenapomáhá k plodivosti půdy náležitým hnojením.

4. Réva zaniká i vysílením, kde se ji nechává mnoho výhonků na oblouk atd. a uměle nutí se více hroznův vydávati, než v moci její leží.

Vysílení dostavuje se i co následek žloutenky.

5. Zápal révy činí listy révy hnědými a v zápětí přivádí i usýchání jich.

Hlavní příčiny záněti bývá nestejná povětrnost na jaře, kde buď při silném teplu šťávy révni se rozproudí a nestálými mrazy opět se ve svém běhu staví; neb když v parných letních dnech vedro s častými dešťmi se mění.

Není-li zápal příliš silný, musíme hledět trs tím zachovati, že jej přinutíme vyraziti nové a k tomu zdravé výhonky, to docílime tím, že po odkvětu révy několik šlehounův odřízneme, aby mohla réva z těchže míst nové šlehouny vyrazit a tím život celého trsu by se udržel.

6. Černý zápal hubí velmi révu, neb listí dostane červených skvrn, schne a opadává.

Střídá-li se velmi parné slunce s dešťmi, dostanou révní listy černé skvrny a opadají.

Proti tomuto neduhu nenašlo se dosud prostředku.

7. Žloutenka.

Kopání za mokra, jakož i mrazy v zápětí po kopání se dostavivší, mívají za následek žloutenku.

Jak výše již řečeno, má též neprosáklá spodina velkého podílu na vzniku žloutenky a usýchání listův révy, ale mimo to dostaví se žloutenka i tam, kde se nepozorným kopáním hlavní kořeny révy porouchají a poškodí; dále, kde se čerstvé hnojivo neb i sníh při kopání ke kořenům dostane a kde se mnoho pondrav v půdě naskytuje, aneb kde ustavičné síly půdě schází.

Snáze je vyhnouti se příčinám žloutenky, nežli tuto vyléčiti, a proto potřeba všelikou přílišnou mokrotu odváděti; chrániti se nečistého a čerstvého hnoje, a půdu v dobré síle udržovat.

8. Strupovitost neb výraž.

Je-li počasí na jaře mnoho proměnlivé a střídá-li se ustavičně mokro s mrazy, praskává na dvou i tříletých révách vrchní kůra a na koncích rozpuklin udělají se švy (strupy), čím trsy churaví, až i zajdou.

Květnové mrazíky střídající se s velkou mokrotou působí též tak škodlivě a zhoubně na trsy již i starší, tu přichází někdy na kmenu révy výrostky až s pěst velké, v kterých se šťáva zastavuje a koloběh její se ruší, což má uschnutí celého trsu za následek.

Proti této nemoci není léku, ale prostředku je proto, by se strupovatina nevloudila do našich vinohradů: révy mladé zakryjí se dobře zemí na zimu, a když na jaře není více potřeba se mrazu obávati, odkryjí se.

9. Zdivočení trsu.

Dostanou-li se hlavní kořeny révy do spodiny velmi mokré, žene trs jen do dřeva a listí a nenasazuje žádných dobrých hroznův, aneb když nasadí, jsou to samé špatné hrozny a velmi málo, které ani nedozrají, neb kořeny ve vlhku dostávaji špatné potravy; jediná pomoc je spodinu dokonale odvodit a tuze do spodiny vnikající kořeny přiříznout a jiným směrem vésti; spodinu musíme učiniti vzduchu přístupnější a v stejné síle vždy ji udržovat.

10. Hniloba kyselá naskytá se v čas nalévání ovoce, když silné deště panují, a jahůdky šťávou se přesycují a tím i popraskají, slupka počne se kazit, a tím celý hrozen zajde.

Hniloba se naskytuje i v čase, kde silná rosa dlouho na hroznech se drží, a nemůže dokonale vyschnout.

Proti hnilobě v prvním pádu není žádného léku, a proti druhému pádu možno tak dalece přispěti, by hrozny mohly co možná rychle osýchat, což se stane, když se nepotřebné výhonky a listí otrhají a tím vzduchu přístup zjedná.

11. Dostanou-li se kořeny révy do velmi mastné a silné spodiny, tu velmi zbujní a i rostlina ženoucí velmi silně odnože a listí, málo ovoce nasazuje, jahůdky nechávajíc velmi pořídlé.

Odpomoci možno jedině dobrým propracováním půdy a dokonalým promíšením i spodních vrstev.

12. Černý zápal.

Tomuto zlu podlehají hlavně vinice, které jsou ve dne velkému parnu a v noci opět silnému ochlazení vysazeny, a to bývá nejspíše v údolí, do kterého se slunce o nějakou zeď neb protější vršiny odráží a palčivost svou zvětšuje, ano zdvojnásobňuje.

Spodem na listí počíná réva dostávati malých černavých skvrn, které se poznenáhlu po celém listí rozšíří, až toto uschne a odpadá.

Prostředku jiného proti tomuto neduhu není, než — kde je poloha nejistá pro přílišný rozdíl denní teploty, proti nočnímu ochlazování, sázeti druh révy ne tak tuze choulostivé.

13. Plíseň.

Po mnohá leta již počíná se velmi silně rozmnožovat zhoubná, nejen listí, ale i celému trsu a hroznům, plíseň.

Na spůsob lyšejníku obsype skoro nepozorovaně mladé, útlé výhonky, ano i listí a i révu celou a dostavuje se pod jmenem *„oïdium tuckeri“* nepozorována skoro.

Plíseň se tak rozšíří, že takřka všechny v tomto roce vyrostlé výhonky obalujíc, ničí.

Z počátku nemoci je barva churavých míst jen málo tmavší, později ale stane se až čekoládově černá a zanechá v listech suché skvrny.

Zastihne-li plíseň jahůdky révy, popraskají tyto, ostanou tvrdé a nenalévajíce se, uschnou. Dostaví-li se ale nemoc později, dozrají, ale velmi špatně, hrozny samy a nepříjemná jich příchuť dává dostatečného svědectví o nákaze plísní.

Proti plísni odporučuje se z mnohých stran dokonalé umývání churavých částek slabou vodou slanou, neb vápennou, skalicovou neb i mýdlovou; neb i posýpávání révy sádrou a sirným květem, který ničí zárodky cizopasné plísně. Všechny tyto prostředky působí jen na zmenšení, ale na úplné odstranění této nemoce nenašlo se dosud prostředku.

Plíseň se množí miasmy vzdušními a zvláště prospívá ve vlhko-parných letech, kde šťávy révy velmi snadně této nemoci se podávají; dále rozšiřuje se plíseň tam, kde réva více v stínu, chladu a tmě se nalezá a kde šťávy tak pravidelně v rostlině nekolují.

Vylamování nepotřebných šlehounův i listí, by vzduch a světlo důstatečně přístupu měly, jsou dobrými prostředky proti zmáhající se plísni.

b) Nepříznivé a škodlivé vlivy povětřím spůsobené.

Rychlá změna povětří velmi škodlivě působí na révu, a zvláště jsou to silné mrazy, střídající se s teplem; mrazíky tyto škodí buď v zimě, aneb pozdní noční mrazíky na jaře, které zhoubnější jsou zimních, poněvadž réva útlé výhonky nasadila.

1. Zimní mrazy škodí, dostaví-li se ve velké míře, a tu pomrznou často nejen ramena, ale i celý trs.

Zastihla-li taková pohroma jen šlehouny, tu se tyto dle potřeby sřežou, ale ne hned na jaře, nýbrž teprvé tehdy, až réva nahromaděné šťávy po celém těle řádně byla rozdělila a silných výhonkův založila, a tu teprvé asi v červenci neb srpnu potřebné sříznutí se stane, dle toho jak dlouho trs neroz-

mrzl a neokázal, podkud až ostal od mrazu ušetřen, neb ranné sříznutí by mohlo lehce zaslzení celého trsu v zápětí míti. Je-li trs celý zničený, a jen díl v zemi se nalezající zachráněn, tu možná na tuto částku révy kopulováním neb i dobrým očkováním zdravý vrub upevnit.

2. Jarní mrazy jsou mnohem zhoubnější mrazů zimních, a trvají až do polovice června. Réva jsouc mízou nalitá, a tím proti povětrním proměnám choulostivější, velmi jimi trpí. Poškozené částky musí se sříznout, a místo toto a místo sřezu musí se hned připraveným mazem, který se ze sýra a ¼ množství roztlučeného nehašeného vápna připravuje, zalíti, by réva po ráně nezaslzela.

Mazu na poškozené částky révy k zalití připraveného nesmí se v zásobě více držeti, než co v jediné hodině možno spotřebovat, neb velmi silně vysýchá.

Poškozených výhonkův sproštěn, vypustí trs nových zdravých šlehounů, které příštím rokem ovoce teprvé vydají.

Proti jarním mrazům užívá se tak zvaného „nakuřování“ vinic.

Kolem vinice narovná se chrastí, které hodně kouře vydává, a když vítr přes vinici táhne, tu ranní dobou chrast se zapaluje, a takto po kolik dní mrazových opakuje.

Kouřem otepluje se vrstva vzduchu nad vinicí ležící, a sám kouř vznáší se co pokrývka nad vinicí a nedá snadné ochlazení, a nedovoluje náhlé rychlé proniknutí slunečních paprsků.

3. Pozdní mrazy tyto nejsou více tak rostlině jako spíše ovoci škodlivy, které jimi na chuti škodu trpí.

4. Studené prudké větry škodí vinicím tehdy, když réva útlá očka vyhání aneb když jemné výhonky ještě ani uvázány nebyly a vichrem se ulamují, proto potřeba hledět vždy co možná nejdříve trsy uvazovat.

5. Dlouho trvající studené deště škodí zvláště v čas květu, kde se pel setře a květ nestejně se vyvinující dlouho a nerovnou měrou na hrozny nasazuje.

Letnímu dlouho trvajícímu přílišnému mokru následuje hniloba.

Silné strže dešťové zaplaví vinici, odnesou dobrou prsť a strhají hráze.

Jako dešť tak i silné mlhy v čas květu velmi zhoubně působí na tento.

6. Horší dosti silného deště jsou ale kroupy, které nejen že letošní úrodu zničí, ale i mladé výhonky tak polámou, že kolikráte leta jsou potřebná, než réva opět se spamatuje.

Révy krupobitím poškozené musí se od otlučených výhonků očistiti rozumným sřezáváním.

Velmi silná parna škodí révám dokud hrozny nejsou důstatečně nality, neb tyto usychají; v srpnu a září jsou tepla opět ku zraní a scukrovatění hroznův velmi potřebná.

Mimo nemoce a zhoubné poměry nepohodlným povětřím zavinilé páší ještě sami vinaři na révě mnoho škod a hříchů svým nepřirozeným a nerozumným ošetřováním révy.

Vinaři ničí svou vinici a tím samým i svůj výtěžek nerozumným sřezáváním révy, tak že ji buď velmi seslabí neb i zdivočí.

Jinou škodu činí sobě vinař nerozumným, buď přílišným neb i mizerným hnojením vinice, kde v obém pádu vinice velmi trpí; slovem, vinař má o to pilně dbát, by všechny podniky dobrého zdaru révy šetřil a tak vždy k zvětšení užitku napomáhal, neb úroda leží nejvíce v jeho rukou. Vinař má pro svou vinici přirozenou polohu, půdu, a opět pro tuto přiměřenou révu vyhlédnouti a opatřiti, práce svědomitě, v pravý čas a se všelikou prozřetelností a rozumně vykonávati.

c) Révě nepřátelské rostliny.

Réva nesnese chladu, tím méně stínu, a proto velmi nerozumné je u vinice chtíti pěstovati ovocné stromoví, které vždy stín vrhá a révy ovoce méně vydávají.

Mimo stín a stromy, které svými daleko se rozvětvujícími kořeny síly půdě ujímají, je záhubná a škodlivá všeliká tráva, plevel atd. půdě vinice, neb nejen že půdě ujímá látek vyživných, ale činí povrch půdy slunečním paprskům nepřístupným, čímž se tato ani vyhřát nemůže, ani révě tak velmi potřebného tepla pro noc udržeti nelze, protož všeliké vedlejší využitkování půdy ve vinici jinými ještě rostlinami a zeleninami samo se odsuzuje.

d) Škůdcové révy ze živočichův.

1. Vinice trpívá na podzim nejvíce vysokou zvěří, zajíci, jezovci atd., kteří nejen že listí okoušou ale i kůru ohryžou.

2. Mimo tyto hosty nepřátelské navštěvují též myši vinice, zvláště ale dobré hrozny, které požírají a k tomu ještě révu ohryžou a tím velkých škod nadělají. Nejvhodnější prostředek je před myší díry kuličky z kvašeného těsta smíšeného s opilovaným železitým práškem dáti, čímž se myši jistě zahubí.

3. Ptáci natropí mnoho škody na hroznech, ač nelze upříti, že i sbíráním hmyzu škodu tuto jistě kryjou; stává-li se ale škoda značná a citelná, tu potřeba hlídače na zaplašování ptáků dáti, neb v rozličné směry ve vinici větrní mlýnky, které by svým šramotem ptáky zaháněly.

Na révy kolem zdí a plotů, kde se víno v menší rozsáhlosti nalezá, dávají v některých místech i sítky co ochrana proti ptákům.

e) Hmyz.

Největší škůdce vinic nalezáme mezi hmyzem, a zvláště škodliv je druh dlouhonosníků, potom i rozličné housenky, vosy, včely atd.

Na révu škodlivě působí hlavně:

1. Klikoroh révový *(circulio bachus)*, je jich více druhů, kde některý dosahuje velikosti velké mouchy, jiný druh opět menší; rozličné druhy mají též i rozličnou barvu: ocelově modrou, zelenavou černou, hnědou, šedou ano i žlutou.

Všechny druhy klikorožce jsou malým rypáčkem opatřeny, kterým poškozují nejjemnější výhonky, listí, ano i jemné hrozníčky provrtávají a vytekající šťávu hltavě do sebe ssají.

Tento velmi škodlivý klikorožec počne svou zhoubnou práci již ranně v květnu; počátkem června se páří a vystaví sobě buňky pro samici a mladé.

Do listů, které byly propícháním zničeny a zcela skrouceny, klade samička vajíčka v počtu 6 až 10, ano někdy 15 i 20, která prosovým zrnkům se podobají.

Z vajíčka vylíhnutá kukolna spupění se v zemi, by potom co brouk škodný se poznovu objevila.

Brouk je 3mm. dlouhý, $1\frac{1}{2}$mm. široký, zeleno zlatě lesklý s červcovými nožkami; tílko má hranaté, zadek oblý. Sameček má na krku dva malé výrůstky, což samička nemá.

Škodný tento brouk zdržuje se i na ovocném stromoví a břízách, a sice tak dlouho, dokud réva nevypučela, potom s celou svou zhoubou přestěhuje se na révu.

Prostředku proti tomuto hmyzu nestává jiného, než setřásat jej z révy a pozorně kde se napadne sesbírat; mimo to pomáhá též v pravý čas rychlé sbírání zkroucených listův, které se pozorně s hmyzem spálí; listí zkroucené musí se tenkráte sbírati, dokud kukolka se nevylíhla a do země nezalezla, neb pozdější sbírání listí je bezúčelné.

2. Klikoroh nosatec *(curculis incamus)*, je tak škodlivý révě jako předešlý.

Klikoroh tento má zahnutá tykadla, klenuté křídelní pokrývky, které ale celá křídla nekryjí a mramorově šedé barvy jsou.

Nejraději ničí jemné pupence, provrtávaje je. Prostředky proti tomuto zboubci jako u prvého.

3. Všice. *Phylloxera.*

Malá tato zvířátka škodí svým množstvím a rychlým množením. Po silné rose neb mlze, když parné slunce vysvití, aneb když po dlouhých vlhkách, kde všechny cévy šťávou jsou přeplněny, pojednou silná parna nastanou, rozproudí se silně šťáva,

z čehož vyvinuje se zápal s medovou rosou, čeho jsou všice hlavní příčinou.

Následuje-li dešť rychle na to, smyjou se lístky a škoda není tak velká a vinice neutrpí tolik pohromy. Z těchto napohled nepatrných zvířátek počíná strašně ničit vinice francouzský druh zvaný *Phylloxera*, o kterém více pojednám.

4. *Phylloxera vastatrix* — veš révní — révokaz.

Posledním časem zmohla se všice *phylloxera vastatrix* ve Francii v takové míře, že nejen na vinicích francouzských, ale i tam, kam přenešena byla sazenicemi, spousty a zhouby velké nadělala, proto se následujícím oběžníkem i rakouské ministerstvo orby vidělo pohnutým vinaře celého mocnářství na spousty všicí touto spůsobené upozornit a zároveň i je varovat před kupováním sazenic z Francie a Italie, za příčinou možného zachránění i zemí rakouských před zhoubným vlivem výše uvedeného hmyzu. Provolání ministerské zní, jak následuje:

„*Phylloxera vastatrix*.“

„Dle zpráv z mnohých stran v posledním čase ministerstva orby došlých, rozšířila se bohužel nemoc révy ve Francii vzniklá, kterouž hmyzu, nazvanému *Phylloxera vastatrix*, živoucímu na kořené připisují, v poslední době nad míru, zejmena v oněch krajích, jež na východním břehu Rhôny leží. Avšak objevil se tento neduh révy i na západním břehu Rhôny, jakož i v krajích *du Gard l'Ardéche a l'Herault*, kromě toho i v Bordelais.

Přese vše opatření, jichž se ujala francouzská vláda oproti této morové ráně, nepodařilo se posud najíti jistý prostředek ochranný.

Proto jest zajisté nebezpečno dovážeti vinné révy z Francie a ministerstvo orby má za povinno, aby na to upozornilo vinaře a vlastníky zahrad a připojuje, že jest i povážlivo révy a sazenice vinné z Italie odbírati, poněvadž původ odtud nedá se snadno rozeznati od původu z Francie, čemuž nasvědčuje i příslušná zápověd švýcarské vlády.

Ministerstvo orby vyhražuje si ostatně, aby v souhlase s král. uher. vládou spůsobilo další přiměřená opatření.

O tom se dává ctěnému ředitelstvu vědomost se žádostí, aby ve svém kraji působilo proti dovážení rév z Francie.

Ve Vídni, dne 7. dubna 1872.

Ministr orby:

Chlumecký, m./p.

Francouzské vláda sestavila komisi, sestávající z Milne Eduarda, Dumasa a P. Gervais, kteří měli o všici révní tak zvané *Phylloxera vastatris* své pozorování činit a dle toho radit, co by nejprospěšněji působilo k vyhubení škodného toho hmyzu; dále ustanovila vláda 20 tisíc franků v odměnu za vědeckou práci jednající o zhoubném tomto zvířátku. Z prací celé komise vydává nyní P. Gervais některá velmi důležitá pozorování a protož podávám zde některé znamenitější vyňatky.

P. Gervais praví: „Nemoc révy, které se co příčina *Phylloxera* uvádí, je nemoc kořenová; vlákna kořenná stávají se píchnutím hmyzu svalovitými a tkanina vnitřní počíná hníti, až celá rostlina odumírá, ztrácejíc možnost, jemnými cévami, které byly shnily, další potravu přijímat.

V roku 1864 a 1865 byla nemoc tato prvně pozorována ve Francii, kde ale v roku 1867, když přenesmírných škod nadělala, v letech 1868 a 1869 teprvé pozornost širších kruhův k sobě připoutala.

Nemoc tato objevila se z počátku v údolí Rhôny, kde do dnešního dne své spousty provádí a mimo to již i v Languedoc a de Gironde se počíná zmáhat. Nejlítěji zuřila v departementu Vancluse, kde v okresu Orange v podzimku 1871 z 10.880 hektarů vinic 3600 zničila. Okres Gard utrpěl též mnohé zkázy a zhoubné nákazy počínají se v departementech dolních Alp, Heranlt a Ardèche též tak zmahati, a okresy Ande, Drome, Rouches, du Rhône a Var jsou spoustou touto takřka zaplaveny, kdežto strašný tento hmyz v departementu Gironde jen ve dvou okršlkách zuří, ostatní jsou dosud ušetřeny. Nákaza se úžasně zmahá z jediného takřka chyceného bodu vinice, a někdy povstanou u téhož druhu révy na více místech zhoubné zárodky, které jsou celé vinici záhubou. *Phylloxera* objevuje se při tom ve velkém množství v zemi na kořínkách, a zdá se, co hlavně zpousty ve vinicích spůsobuje, že nakaziví jeden trs honem pospíchá na jiný, nesouc smrt a zkázu celé vinici.

Všice co druh těch, které v zemi žijí, je bezkřídlá, a zdá se dle pozorování, že časem přechází v stav, v kterém křídla dostává a takto mnohém rychleji zpustošení na další vinice zanášeti může; má se též za to, že právě ty to jsou, které lupení révy pobodají a zvady (boule) činí, v kterých mláďata bezkřídlá Phylloxera ukládá.

Všechna dosud pozorovaná zvířátka jsou matičky, které hojně vajíček kladou, a zdá se pravdě býti velmi podobno, že náleží ke druhu všic na listech, které se rozmnožují, aniž by se zúrodňovaly. Přes zimu ostává Phylloxera v tuhém stavu, ty ale, které mrazy a mokrem nebyly zhynuly, kladou časně z jara vajíčka

a opětují kladení jich až do léta, tak že v jižním Francouzsku 7 až 8 měsíců žijí. Ze skušenosti známo, že velmi suchá, hubená a na druhé straně opět velmi mokrá půda révě na ní vysazené nejspíše škodný hmyz přivádí, tento udržuje a v rozmnožování podporuje. V kraji Gironde ujišťují někteří, že shledali révy zdravé v celé spoustě rév zkažených, a tyto zdravě se udrževší trsy jsou prý některé druhy rév amerických, na druhé straně zdá se dle pozorování, že zhoubné této nemoci všechny druhy rév podléhají.

Všechny prostředky, kterých se až dosud užilo proti strašné této nemoci, ostaly bez výsledku. Tak vypravuje Gervais.

Snad poštěstí se brzo zhoubnému řádění škodného hmyzu, pilným pozorováním prostředku nalézti, by se vinice zachrániti mohly před spoustami.

Bohužel neostaly vinice francouzské osamotnělými, ano v mnohých našich vinicích objevil se révokaz, *phylloxera vastatrix*, v míře rozsáhlé, zvláště pak na zkušebných vinicích Klosterneuburských již roku 1872, a tak počalo se i v Rakousku všemi silami na vyhubení a zničení škůdce toho pracovati.

Nejvydatnějším prostředkem zdálo se býti to, když se réva vymýtila a až z kořenů zničila všeliké její díly zcela se spálily; poněvadž ale v skalnatých místech a vinicích možno nebylo až do posledního kousku kořínky dobyt a zničit, a poněvadž dokázáno bylo, že mnohdy na zbylém v půdě dílku révy *phylloxera* se nalezá, hledělo se na zničení její působiti prostředky jinými nežli je dobývání a pálení a užívalo se zkoušek lučebních s mnohými látkami a hnojivy.

Chci zde něco látek užívaných uvésti, abych okázal, že všeho možného proti révokazu užito bylo, a vzdor vší píli a vytrvalosti dosud přece co vydatný a jistý prostředek se neosvědčilo.

Na zničení *phylloxery* užilo se:

Česneku, maznice, popele dřevěného, moučky kosťové, odvaru z makovic, odřezků kožních, hnojiv smíšených, guana, petroleum, oleje jalovcového, spodium, poudrety, třísloviny, odvaru tabákového, sazí, pokrutin, odvaru bezového a listi jeho, octa, močůvky. měděnky (octanu mědnatého), kyseliny dusičné, kyseliny karbolové, kyseliny sírkové a siřičité, kamence, bílého utrejchu, síranu arsenového, uhličitanu vápenatého, vápna žíravého, uhličitanu draselnatého, vápna chlorového, zelené skalice atd., tu a tam skoušela se réva jinak sřezávat, mezi ní jiné rostliny se pěstovaly, které na vyhlazení révokazu působiti měly, hlavně pak madie, heřmánku, řeřichy atd.

Louis Fancon skoušel *phylloxeru* ničiti zavodňováním hlavně pak v měsících zimních, a tu se okázalo, že zavodňování toto

jen na sypkých, pisčitých, snadno pronikavých půdách užitek přináší, kdežto na půdách vazkých mnohém více škodí.

Dumas radí užíti sirouhlíku a jeho solí alkalických, k tomu pak vhodné a silné hnojení.

Rakouské ministerstvo orby vynakládá vše možné na vyhlazení *phylloxery* a tak svým nákladem dává pozorování a zkoušky na vinicích Klosterneuburských provádět a hradí všechna vydání, která spojena jsou s vymýtěním révy nakažené, ano znalých vinařů rozesílá po krajích vinařských, by radou a skutkem napomáhali v dobrém tomto počínání, i školka vinařská světoznámá v Klosterneuburku škole vinařské k demonstracím a cvičením sloužící vzala za své a musela z kořena vymýtěna býti, jen aby se rozmnožování révokazu zamezilo.

Mimo již uvedené prostředky užívá se na vinicích Klosterneuburských ještě následujících:

V měsíci dubnu vykonávají se práce k vyhlazení revokazu směřující nepříhodněji.

Réva se sřeže a trs dokonale vykope, dřevo i list úplně se spálí a takto zničí.

Vinice co nejhlouběji se překope a zbylé kořínky se vyčistí a též i spálí, vrstva vrchní půdy hledí se dostat do spodu a spodina na povrch; dorigolováním dosažené pevné spodiny utvoří se nástrojem nějakým, nejlépe nebozezem dírky, do kterých 60 až 100 grammů sírouhlíku se nalije a díra pevně zadělá; po hranicích vinice, kde révokaza umořiti chceme, užije se ještě více sírouhlíku.

Sírouhlík vniká hluboko do půdy a tu se při skouškách mnohých shledalo, že *phylloxera* až na 3 metry hloubky a 1 metr šířky zničena byla.

Mimo sirouhlíku užito bylo fosforovodíku, který se byl následovně vyvinul, spodina vinice rozmělnila se pomocí dynamitu a tím nákladná a drahá práce rigolování hojně a lacině nahražená byla a pokynutí tím i pro vinice velmi výhodného dosaženo.

Fosforovodík nejlépe vyvine-li se teprvé v půdě samé a sice tak, když do vyvrtané díry vápna se nandá, na toto ale fosforu se přidá a vody přileje a vrchem opět vápna se přidá a díra co možná nejrychleji se zasype.

Nejlépe, užijeme-li fosforu rozdělaného ve vodě, což se nejlépe stane tím, když jej ve vařící vodě na 60° vyhřáté rozpustíme a v láhvi roztřeseme.

Pro jednu díru užije se asi 60 grammů fosforovodíku aneb i jen alkalických sloučenin sírouhlíku, dehtu z uhlí kamenného atd.

Zkouškami dále dokázáno, že půda otrávená látkami výše uvedenými, v budoucích letech révy výborné vydávala a že tyto hojné a dobré úrody poskytovaly.

Dobře je v srpnu, září a říjnu, v měsících, kdy okřídlený hmyz ve vinicích se objevuje, tento na lepkavé plachty schytávati a potom ničiti, asi tak jak mšice v řepce tu a tam se chytají pomocí dehtu.

Nejlepší a nejlacinější prostředek proti révokazu poskytuje nám příroda a sice prudkými silnými mrazy a mokrým letem, kdežto opět v suchém a teplém letě neřádu toho velmi mnoho se šíří a rozmáhá.

Na nás je, bychom pilně pozorovali vývin hmyzu, spřátelili se s přírodou a hleděli pokynutí zákony nehynoucími v přírodě nám poskytovanými seznati a pro dobro své z nich těžiti, neb kniha věčné přírody je tajuplná a velebná, a hospodáře svatá povinnost je v ní naučit se čísti, což jedině vzděláváním sebe docílí.

Vysvětlení vyobrazení.

1. Matka s vajíčky; strana břišní; mečovitá pochva s ústrojem ssacím.

2. Mládě se strany břišní, ústrojí ssací skryto v pochvě.

3. Mládě v proměně:
   a) Dvoudenní mládě se strany zadní;
   b) po prvém svlékání břicho.

4. Okřídlený hmyz se žílkami druhu tomu zvláštními.

5. Hmyzem zmrzačený kořen, v jehož uzlovitých srostlinách tento se zdržuje.

6. Průřez zmrzačeného kořene.

Révokaz má ssací ústrojí v tkanině kořene, která tím naběhla, pochva leží podél břicha.

Veliká vyobrazení mimo páté silně jsou zvětšena.

5. *Otiorhynchus ligustici*, hmyz ke druhu nosatcům náležející má mnoho odrud, jako: *Otioehynchus laeviyatus, O. Marquardtii, O. pioipos, O. rancus, O. nigrita, O. sulcatus.*

V mnohých přímořskych krajinách, hlavně ale u nás u Bzence na Moravě objevil se hmyz tento v posledním čase v míře úžasné a velmi zhoubně působil ničením poupat, holoubátek a lupení révy, čímž tato chřadla a zacházela.

I tento druh hmyzu je vinicím našim velmi záhubný a potřeba vinaři s druhem tímto se seznámiti a prostředkův rázných na vyhlazení jeho užiti.

Hmyz tento je 10 mm. dlouhý, barvy černé a šedé a velmi líný; nosec má tupý a tlustý, tělo je silně vyboulené

a pokryté černými bradavičkami, křídla jsou vejčitá, nožky zubovité.

Kukolka je beznohá a asi 9 mm. dlouhá, žlutobělavá a červenavými chloupky porostlá, hlavu má poloöblou žlutou a snadno do vnitř vtažitelnou.

Kukolky (larvy hmyzu) ničí jemné kořínky révy, zvláště napadají-li ve větší míře vinice, tímto spůsobem spůsobeno zvláště v posledních letech velmi mnoho škod v jižním Tyrolsku.

Nejlepší prostředek proti hmyzu tomu odporučuje se odklízení napadených trsu, sbírání a ničení broučka a kukolky jeho.

Poněvadž brouček nemůže mnoho lítat, snadno možno jej sbírati aneb vnaditi jej na vojtěšku blíže, aneb v samých vinicích vysázenou, na kterou rád se slízá a potom snadno umrtven býti může; mnozí ale domnívají se, že právě tím, že mu poskytneme zamilovanou rostlinu, hmyz tento ještě více se rozmnoží a na révy by i přejíti mohl.

V Klosterneuburku bylo více zkoušek na zničení kukolky předsevzato, nejlépe osvědčil se ten, kde dehtu z plynáren se užívalo a čpavku v hojné míře co hnojiva upotřebilo, prostředky těmito kukolky rychle byly zničeny, proto je dobře mezi řady rév dáti vápna čerstvě páleného a síranem ammonnatým jej zalívati, čímž se plyny hmyz a kukolky ničící v hojné míře vyvinují a půdu prosákají.

Taktéž výhodně působí dehet a voda nasycená látkami z plynáren.

Hmyz zde uvedeného druhu objevuje se nejvíce ve vinicích v místech těch, kde hnůj dosud nerozloučený v celých kusech se nalezá, a proto snadno nahlédne každý, že v čerstvém, nezahnilém hnoji přes zimu hmyz tento lépe vydrží a že mnohdy zárodek a příčiny rozmnožení jeho jen nerozumným zacházením s vinicí a hnojením vinař sám zaviňuje.

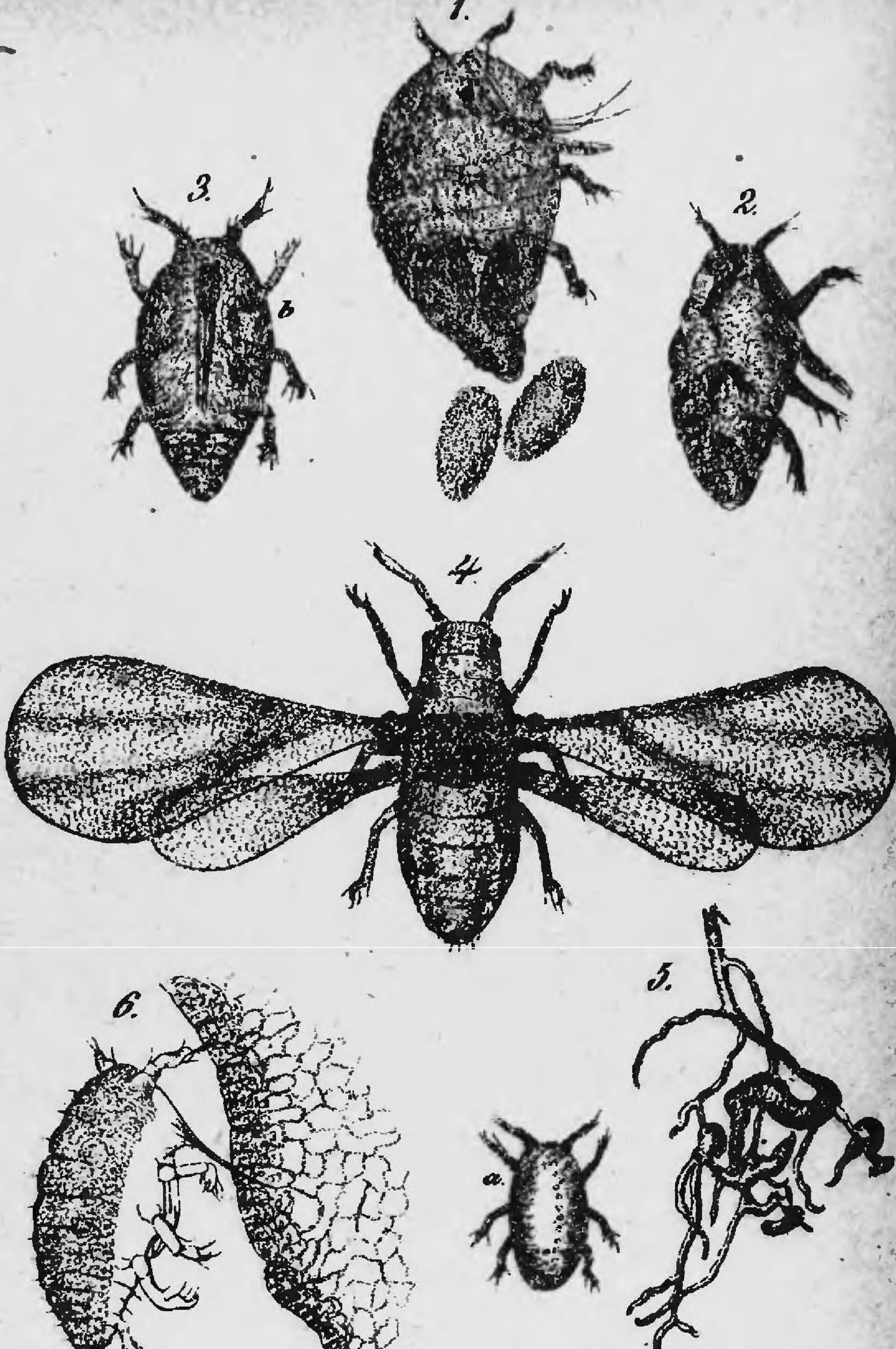
Hnojem možno velmi snadno druh hmyzu toho do vinic zanésti a to tím spíše, poněvadž přichází i na stromovi ovocném a tak snadno stlaním, listím ze stromův těchto kukolky v hnůj se dostanou.

6. Včely, vosy, sršeni, mouchy, mravenci, plži, ponravy, chrousti.

Všechna zde uvedená neřesť škodí, zvláště ale za suchých let, naším vinicím velmi.

Vosy, sršně a mravence nejlépe v hnízdech zničit, kde pod večer hnízdo je plné; pondravy a chrousty pilně musí se sbírat.

Jiný prostředek na zničení téhož hmyzu je ten, že se tyče a plaňky při zdích thérem natřou, a tak vinice od neřádu, který


1.
2.
3.
b
4.
5.
6.
a.

výpar thérový nesnese, zachrání; dobře je též tu a tam kolem vinice konopí zasíti, které též svou nepříjemnou vůní mnohý hmyz od vinic odhání.

Plži a mravenci požírají nejen mladé výhonky, ale i jemné kořínky révě ohryžou.

Nachází-li se plžů jen v některém místě ve vinici, tu nejlépe místo to od celé ostatní vinice příkopky oddělit, do příkopů suché drtiny dát, by plž při přelízání do ostatní vinice do drtin svou lepkavou šťávou se zamotal a snadno uvíznuv sebrati se mohl.

Housenky.

1. Obaleč hroznový.

Největší škůdce jak listí tak i hroznův je tento.

Červu podobná housenka vyvine se z vajíčka malého nočního motýla, molka hroznového (*tinea uvella).*

Zakuklí se a v červenci vyvine se motýl, který jen po několik dní živ je a vajíčka položí.

Molek hroznový má velikosť prostřední mouchy; má 6 noh, 2 tykadla a červené oči.

Housenka z vajíček se vylíhnuvší je z počátku velmi malá, ale rychle roste, dosáhnouc $6\frac{1}{2}$ až $9\frac{3}{4}$ mm. délky. Kukle má podobu obyčejnou, jen že přichází v zámotku podobném hedvábnikovému.

Z přezimovavší kukle vyléta motýl, dle příznivého počasí buď v květnu neb počátkem června a poletuje celé noci. Uloživ vajíčka v listí, pojde a to v krátkém čase, co zatím z vajíček sluneční teplotou brzy malé housenky se proklubou.

Jak se něžné výhonky květové objeví, tu hned zhoubně sepřádá housenka jednotlivé květy dohromady, a požírajíc je, ničí. —

Koncem června zapřádá se v bílou pavučinu buď do květu samého, neb i pod kůru révy, z kterého zámotku v druhé polovici července motýl vylétá a vejce na jahůdky hroznové klade.

Koncem srpna vylíhnou se z vajíček housenky, které do jahůdek zalezou a požírají jahůdku po jahůdce, a sice tak, že se prokouše kolem řapíčku v zrno, a když bylo toto vyžráno, opět toutéž cestou vyleze a ničí tímtéž spůsobem sousední zrna.

Při ničení jahůdek zapřádá housenka celý hrozen a nechává v pavučině jak svou, při převlékání shozenou kůži, tak též i trusy.

Housenka ničí za jediný den 3 až 4 jahůdky, a tu snadno při velkém rozmnožení svém může ničit celou úrodu.

Nejen požíráním housenkou ničí se jahůdky, ale již proklubáním zahnízdí se kyselá hniloba, která nakažlivě přechází na vedlejší jahůdky.

Chladné a při tom vlhké počasí prodlužuje život housenky, a tak k velké škodě úrody révní napomáhá.

Krátce před dozráním hroznův zaleze k přezimování housenka do země, kde se i zapřádá.

Jemnokožné hrozny od jemnějších druhův rév hlavně vysazeny jsou tomu zhoubci, poněvadž snáze kožkou jahůdek se ven dostane.

Hlavní prostředek proti tomuto hmyzu je ten, že zakukleného červa hledíme sesbírat, neb zámotky pod kůrou vyčistiti a spálit, což se v zimních měsících nejpohodlněji státi může, na jaře možno i sbíráním housenek a olamováním zapředených hrozníčkův mnoho k zotavení a i uchránění úrody přispěti.

2. Zavíjelka. *(Piralis vitana).*

I tato housenka je stejně nebezpečná a zkázonosná jako předešlá, neb nejen že zapřádáváním ničí listí a ovoce, ano i přehryzáním řapíčku hroznového velké škody spůsobuje a celé hrozny ničí.

Život této housenky je podoben životu předešlé; motýl klade vajíčka buď v listy neb i do země a pojde.

Housenka je 20 mm. dlouhá a objevuje se na révě, hned kdy tato počíná pupence vyrážet.

Prostředky proti tomuto zhoubci jsou ty též, co udány byly při obalči hroznovém.

3. Zelenák vinní. *(Sphinx elpenor).*

Motýl má přední křídla zelená s červenými proužky při kořeni černá s červenou obrubou; zadní křídla jsou růžově červená s černým kořenem a černou přední obrubou.

Housenka je černohnědá, tmavě mramorována se žlutými prouhami po straně a na prvých tří prstencích má dvě žluté čáry; na 4. a 5. prsténku nalezají se dvě černé bílé vroubené skvrny. Mnohé housenky téhož druhu ostávají jen zcela zelené.

Housenky jsou velmi žravé a v množství se objevivší jsou velmi nebezpečné, jen pro svou velikost snadno je možno vyhledati a ničiti.

4. Lišaj vrbový. *(Noctua typica).*

Řídčí, ale při tom dosti zhoubná housenka, dostaví se časně z jara na révu je válcovitá, holá, žlutozeleně šedá, někdy i hnědá, na hřbetě vždy světlejší než po stranách, a velmi svou barvou

révě se podobá, a tím se velmi často sbírajícímu housenky ztrácí a těžko ji nalézti.

Po zdéli těla má prouhy slabě hnědé. Housenka je 4 až $4\frac{1}{2}$ centimetrů dlouhá a bývá asi jako husí brk tlustá.

Zapupenina je hladká, válcovitá, hnědá 20 až 26 milimetrů dlouhá.

Motýl noční se líhne počátkem dubna; má spodní křídla hnědá se světlou obrubou. Hoření křídla jsou světlohnědými prouhami v ostrohranné tvary rozdělena, mezi kterými čtyrhranny tmavé barvy vloženy jsou.

Motýl položí vejce, z kterých ve dvou až tři nedělích housenky se vylíhnou a révu ničiti začnou, uhryzujíce srdíčka mladých výhonkův.

Proti tomuto zhoubci dosud není jiného prostředku nežli pilné sbírání housenek a ničení jich.

Škůdce révy — člověk sám.

Nejsmutnější je tento, že mezi škůdce vinic musíme samého vinaře počítati, neb mnohdy svým nerozumným počínáním více zkazí a zničí než všeliký hmyz a housenky dohromady.

Jak v II. oddílu o práci uvedeno bylo, může se vinice zkazit špatnou, ne v pravý čas a také i ne řádně provedenou prací; špatným sřezáváním, ničemným okopáváním a i nerozumným uvazováním révy. O tomto všem promluveno v II. oddílu, a zde jen toho zpomínám, by se čtenář na to upamatoval, o věcech těch dále přemýšlel a vinař pokleskův v tomto směru páchaných se varoval.

Vinici možno i nerozumným přehnojením, kde réva zbujní, vlků jen nasazuje, neb i nedostatečným hnojením, ničiti, ano na pokraj záhuby přivésti.

Člověk, pán přírody, může velmi k prospěchu úrody, ano taktéž i velmi mnoho na záhubu vinice činiti; člověk může rozumným výběrem druhu révy, svahem vinice, míšením a hnojením půdy velmi mnoho napomáhat, by se nepříznivé následky přírodních úkazů, podnebních a povětrních, jakož i půdních poměrů vyrovnávaly a přirozeným požadavkům révy snesitelnějšími se staly — velmi mnoho leží v moci člověka — svou prací, pilností, obezřelostí, takřka může rozkazovat přírodě a podmaňovati ji sobě, činiti si jí podrobenou, a jistě podaří se aspoň ty nejhrubší nesrovnalosti vyrovnat a úrodu sobě na budoucnost pojistit.

Člověče, tys pánem přírody, ona se ti podrobuje; — všímej sobě jejich zákonův, a nešlap je nohami na škodu svou vlastní a potomků svých. Vše v přírodě jde dle věčných zákonů — a ty potřeba znáti, máme-li z přírodních úkazů těžit a přírodní plody ve své moci míti a k větší plodivosti a úrodnosti je přiváděti, všímejme si všeho — **vzdělávejme se, neb v tom naše spása!**

IX. Oddíl.

O rozpočtech prací a o výtěžku ve vinicích.

Při řádném větším vinařství musí býti zvláštní vinař, který má ustavičný dohled nad vinicí.

Vinař má míti byt svůj hned u vinice, by řádně své povinnosti zastávati mohl.

Vinaři bývají buď rozumní zahradníci, neb lidé, kteří jen vinařstvím se obírají, důstatečných zkušeností mají, a o kterých přesvědčeni jsme, že vinice naše nerozumnou prácí nezhanobí, nezkazí a na leta v úrodností nezhubí.

Vinař musí míti služné přiměřené krajině a vinicím, by mohl živ býti a nemusel z rovné cesty na bezcestí zabíhat.

V mnohých krajinách jižního Uherska má vinař jen dohled nad vinicemi, v jiných ale, a to hlavně v dolením Štýrsku dává se vinaři úkolem vinní révy sřezávat, zkopávat, krátce všeliké práce ve vinicích potřebné, a tu buď dostává mzdu od každé práce zvlášť aneb od všech prací najednou, jak poměrně vypadají na jedno jitro neb míru; tak se kolem Radkersburku platí od vykonávání všelikých prací ve vinice od míry vinice 12 až 14 zl. vinaři.

Jinak ale je to, kde se na denní plat dělníci najímají, za řezání, vylamování a ostatní lehčí práce je mzda na roveň a platem při polním hospodářství v téže krajině běžným; při kopání sle, jakož při všech těžších prácech viničních musí se o třetinu více silnému dělníku přidat, neb nejen že musí sil svých mnohem

více napínat, ale musí i zkušení dělníci vzati býti, by se nerozumnou a snad trochu lacinější prací vinice neničila.

Při vínobraní hleďme dělníkům dáti slušný plat, ale vždy přísný dohled mějme, by se ani hrozen neztratil, neb hrozny jsou peníze, a sběrák jistě pro sebe by vybral vždy nejlepší a nejsladší hrozny a odejmutím takých by vína naše na jakosti a množství velmi trpěla.

Při každé těžší a namáhavější práci je velmi dobře o polednách dělníkům trochu vína neb moštu z ovoce dáti, čímž se trochu ovlaží a po polední se svěží a občerstvenou chutí dále pracují.

Výtěžek z vinic není každým rokem stejný; přijde na to, jaká práce a ošetřování se révám dalo, a jaká pohoda zvláště při odkvětávání panovala, a mnoho-li se hrozny mohly v pravý svůj čas naliti.

Mimo práci a pohodu časovou má velkého vlivu na množství hroznův i druh rév, jeden druh dá více, co druhý v množství méně, za to ale v jakosti a ceně lepší víno.

Po míře vinice může býti pět až osm, ano v pohodlných letech i více věder vylisovaného vína, dle rozličných podmínek a poměrů a hlavně i řezu révy, jak výše kolikráte již vysvětleno.

Dle jakosti hroznův při vínobraní, dle toho byl-li každý druh zvlášť a zralejší od nevyzralých sebrán atd. stoupá neb klesá cena vína hned již při vínobraní.

Vinice velmi odměňují práci, ale práci jen svědomitou; při náležitém ošetřování dají dosti hroznů a při rozumném opatrování i dobrého drahého vína.

Není poslední větví národního hospodářství, vinařství, jak ze všeho co o něm tuto jsem pravil, vidno; neb dobře upravenými vinicemi dle všelikých podmínek rozumného vinaření, možno celou krajinu obohatit a otevřít celé vlasti nový výdatný pramen příjmův.

Naše podnebí československých vlastí není tak studené, by se u nás réva nedařila, jsou severnější krajiny, kde se réva hojně pěstuje, proč i u nás by dokonale dařiti se nemohla?

Vína naše jsou vyborná a vyrovnají se nejjemnějším vínům francouzským a porýnským, jen větší množství kdy bychom jich měli.

Zkoušejte dle uvedených pravidel a podmínek zdárného vinaření ve svých krajích, nedal-li by se nějaký pahrbek neb jiný pozemek v řádnou vinici proměnit, z které by Vám tisícerý užitek v brzku vyplýval; na příhodné viniční půdě, poměrům přiměřený a vhodný druh révy sobě zaopatřte, rozumně ji ošetřujte a půdu vzdělávejte, a „vlasti naší vzejde opět sláva, kterou se skvěli naší předkové za času slavného Otce vlasti Karla IV.“

X. Oddíl.

Jak se pěstuje réva na zdích domův, k upravení besídky, plotův atd.

Jak ušlechtilé a krásné je vinařství!

V naší vlasti česko-slovanské nemáme tolik vinic, co by s užitkem a prospěchem jich mohlo býti, mnozí, kteří by s chutí vinařství sobě hleděli nemají vinic, a ti, kteří by jich mohli míti, jsou nedbalci, hřeší nedbalosti svou proti celému národu.

Vinic máme dosud málo, ale dá Bůh, že opět budou holé stráně krášlit královské révy, že lid náš chopí se pilně ukázané cesty, a že každý, který dost málo k tomu příležitost má, neopomene povzbuzovati, tu slovem, tam příkladem, by opět vinařství české důstojně zastoupeno bylo v rodině těch zemí vinařstvím se zabývajících, a tak každý dle umění a síly své napomáhal k povznešení jména českého, k obohacení domácí výroby a získání nového pole pro národní blahobyt!

Více je nás, kteří vinic rozsáhlých nemáme, ale tu kus zahrady, tam opět zdě a domu kus, na kterých předmětech v poloze přiměřené, v půdě příhodné by réva co nejvýhodněji se dařila.

Nemohouce ve velkém, hleďme aspoň v malém k obohacení a okrášlení vlasti vsadit aspoň jednu révu, jeden trs, tím nejen sami sobě nejvíce posloužíme, ale příkladem, pilnou prací napomůžeme k obohacení celé vlasti.

Réva po zdi se vinoucí krášlí celý dům, dávajíc příjemné vzezření zevnějšku; a jak příjemná vůně v čas květu? a což teprvá radosti v čas vínobraní? krásné bujné hrozny kynou nám svou perlovou barvou, a malé práce sladké ovoce nesou.

Zvláště u měst, kde není tak poblízku vinic, tu mimo příjemnost a lahodnost, kterou svým krásným zelením domům poskytuje okrasy, možno i za uzralé hrozny dosti peněz utržit, neb měšťané rádi je kupují a dobře i zaplatí.

Druh révy, který u domu pěstovati máme, řídí se dle půdy, ponebí, polohy; jeli ponebí chladnější, tu musíme pěstovati druhy révy takové, které dříve dozrávají a to se řídí i dle půdy.

Hlavně velmi dobře hodí se co okrasa domů, zdí, plotů, besídek atd:

1. Jakubské či srpnové víno, jehož hrozny nejdříve zrají; druh tento možno na jižní i polední straně s dobrým úspěchem vysazovat, neb čím příznivější obdrží vysazení, tím dříve nese hrozny a tyto tím spíše zrají.

2. Hedbávný druh rév (Mollier blanc hâtif) je bílý i žlutý a velmi úrodný.

3. Ranný ušlechtilý diamantový. Výtečný tento druh žádá jen vysazení chráněné proti škodlivým větrům.

4. Všechny druhy ušlechtilého vína, hlavně ale muškatel červený.

5. Šedivé roučí, o kterém důkladně v oddílu o druzích vinných rév pojednáno bylo.

6. Červený klevner, hodí se výborně na úpravu besídek a plotů, poněvadž v prvních letech velmi silně do dřeva žene, a teprvé v pozdějších letech hojnou úrodou práci vynaloženou odměňuje.

7. Výtečný bílý, červený a malý tramín, který je již v druzích vinné révy popsán.

8. Cinifal zelený, též tam popsaný.

9. Muškatel, v oddílu jednajícím o druhu vinných rév popsaný.

10. Prynč, též tam popsaný.

11. Pro polohu teplejší hodí se výborně ranný burgund.

Pro pěstování v hrncích hodí se hlavně následující druhy:

a) černý klevner,
b) ranný burgund,
c) tramín,
d) rýslink.

Pro révu v malém pěstovanou hleďme vyhlídnouti místo co nejpříhodnější a půdu co nejlepší, není-li také, hleďme aspoň příčinlivostí a rozumem svým zaříditi co nejbližší přirozeným požadavkům.

K vysazování hleďme vzíti rostlinku zdravou a pro poměry a způsob řezu, který zavésti chceme, co nejpřiměřenější.

Hlavní váhu a zřetel musíme k tomu obraceti, jaké druhy hroznův a v který čas by se nám co nejlépe vyplácely, neb ne v každé krajině stejný druh hledaný bývá a náležitě se speněží, to hlavně je potřebí vědět znáti.

Musíme dále k tomu hledět, bychom vysázeli révy takové, které by měly hrozny co nejdříve uzrávající; a tudíž velmi ranné jsou, a přitom co nejdéle do následujícího jara jedlými ostávají, jinými slovy: hleďme docíliti zralých hroznův v polovici neb ku konci července a pěstujme révy, jejichžto hrozny možno až do března roku následujícího zachovati.

Hrozny uzrávají mnohem ranněji v půdě chudší, nepřehnojené; v půdě mající spodek chudší; réva na příhodně vedených trelážích při stěnách a hlavně při podařeném řezu na úhel, má hrozny nejméně o 14 dní dříve uzrálé než révy ve svobodné poloze, třeba byla tato sebe příznivější.

Co by nám pěstování vína stolového prospívalo, když by hrozny dozrávaly v takový čas, kde hojnost jiných hroznův na snadě, tu by se naše vinařství v malém nevyplácelo, a my víme, jak výnosno je ranně moci hrozny prodávati, hojnou úrodou hroznů půda největšího poskytuje nám užitku, a proto nedejme zanikati tomuto odvětví tak výnosnému v hospodářství našem a hleďme s celou chutí přiložiti ruky k práci, a zdar a užitek brzský jistě nás nemine!

Jak již praveno, musíme hledět těžiti z révy, dokud hrozny v ceně jsou, a to opět jistě bývá, dokud málo hroznův na trh přichází, málo k prodeji se jich nabízí, a pro docílení ranných hroznův hodí se nejlépe:

1. Hrozen jakubský, který vyžaduje chráněnou polohu, písčitý spodek a dává zralé ovoce již koncem července.

2. Ranný bílý malvaz má hrožen nejlepší a nejrannější ze všech rév druhu vin bílých. Keř silný, stálý snese i lepší spodek než víno jakubské.

Pro svou hojnost dříví hodí se výborně do vínořadí a v teplé slunci vysazené poloze uzrává hrozen v polovici srpna.

3. Červený italský malvaz má silné dřevo a dává velmi chutné hrozny.

V měsíci srpnu uzrávaje, silně seřezáván na trelážích náležitě se vyplácí.

4. Žlutý hedvábný hrozen je velmi úrodný a hodí se hlavně do vinohradu. Hrozny zrají v srpnu.

5. Pařížské ušlechtilé dozrává v srpnu, a majíc hojně dřeva, může dobře a dosti se seřezávati. Hodí se druh tento velmi vý-

hodně pro naši vlasť pro hojnou svou úrodu a požadavky jak ponební, tak půdní, kterých u nás v také míře nalezá jako ve své vlasti francouzské.

6. Bílé portugalské víno hodí se též pro naše poměry k docílení ranného vína.

Ve vinařství máme přihlížet k tomu, by hned jak hrozny ranné vyprodány jsou, opět jiné dozrávaly, což tak bývá v polovici října, neb vína stolová nejen velmi že vyplácí se, ale úrodou svou přináší jistý užitek.

Máme ve Francii, v Rakousích, v Uhřích krajiny, kde největší blahobyt panuje a lidé velmi krásný pramen příjmův mají, a pramen tento výnosný je jen pěstování révy na vína stolová, která dobře se odbudou a nejen po blíže měst se mohou pěstovat, ale i po železnici bez ublížení ze vzdálenějších krajů do hlavních měst se zasílají. Utěšené to vzezření v krajích takých, které zabívají se s pěstováním hroznův stolních, tu neuvidíš stodoly, tu neuvidíš domů, zdí atd. holých, všude pne se královská réva v celé své pýše a velebnosti a v čas dozrávání hroznův bohatá úroda kyne za malé, právě hravě révě poskytnuté ošetřování.

Když mohou v těch zemích těžit hojně z docílení hroznův stolních, kde ani půdy ani ponebí tak révě příhodná místa nemají jako naše českomoravská jsou, proč měli my bychom drahé peníze za hrozny cizé dávati, pěstujme révu samy na domích, zdích a v zahrádkách svých, osvojme sobě řez nejvýhodnější pro toto vedení révy, řez totiž do uhlu, který důkladně zádě vykládám a jistě nebudeme litovat ani práce ani výloh vynaložených, tisíckráte nám réva hrozny svými nahradí, a pomůžem aspoň malou částkou nejen k okrášlení svého majetku, ale celé obce, kraje, celé vlastí a příkladem svým, a výtěžky až báječnými snad přiměјeme více krajanův svých k pěstování vína na hrozny stolové, z čehož vzejde ve vlasti naši pramen opět ne nepatrný k docílení národního blahobytu; neb:

„Mysli pevné, tužbě ušlechtilé
rádo dává nebe dojít cíle!“

Pro zrání pozdější počátkem měsíce října hodí se révy druhů vín ušlechtilých, zvláště muškat ušlechtilý, a chrupka, co vína stolová, která nejen svou hojnou úrodou všechny druhy předčí, ale i nejhledanější hrozny stolové poskytuje.

Bílé burgundské, šedivé rouči, tramín kořenný dávají výtečné a i přehojné hrozny stolní.

Nejen bychom hrozny měli v letě, ale potřeba, bychom je až do jara měly řádně uschované a v dobré chuti udržené.

K tomu účelu nesmí se vzíti přezrálé hrozny, aniž dost málo poškozené, hrozen musí býti zcela zachovalý, by neutrpěl žádnou nákazou.

O docílení hroznův pro měsíce zimní a i jarní pojednáno v oddílu „o uschování a zasílání hroznův," kam též odkazuji, podotýkaje, že dobrým a dokonalým uschováním hroznův cena stoupá a se i třikráte zvýšuje, a opět co hojný pramen příjmův pilnému vinaři v ústrety kyne.

Co praveno o vysazování a omlaďování vinic, to platí i zde při pěstování révy u domů, zdí, plotů, na besídkách atd., jen že zde hlavně pozor musíme dáti, by půda co možná do spodiny nejhloub, mnohém hloub než ve vinici, spracována byla, neb kořínky mají býti v stejném poměru k větvím a celému kmenu nad povrchem země, chceme-li docílit trs révy rozsáhlý, tak potřeba v témže poměru starati se o rozmnožení a sesílení kořenův a jemných kořínkův, co jedině a hlavně docílíme řádným spracováním půdy, rozumným hnojením, a i v čas hnojením, o kterých věcech dosti na patřičném místě pojednáno.

Révu v malém pěstovanou můžeme dokonale ošetřovat, a proto hříchem je, jí v něčem nedbalostí trpět nechati, z čehož v první řadě jen opět nedbalého vinaře trest stíhne, neb réva nedává hroznův, mnoho-li by dala, byvši naležitě ošetřována, a před časem zachází.

Kdykoliv plevel neb kůra na půdě se okáže, skopejme prsť kolem révy, a to mějme za pravidlo, by půda kolem trsu nejen čistá, plevele prázdná, ale vždy i kyprá byla.

Poněvadž mimo práci a hnojení réva též rozumným zřezáváním k vydávání co nejhojnějších hroznův přivedena býti může, tak zde pojednám o mnohých spůsobech zřezávacích, které i vyobrazeními znázorním.

Z mnohých těchto spůsobů zřezání nejvýtečnější je řez na uhel hodící se hlavně k pěstování hroznův stolových a proto tento spůsob řezu svým krajanům co nejvřeleji odporučuji a přeji, by hleděli k obohacení sebe a povznešení vinařství ve vlasti, zvláště pěstování révy na hrozny stolové, co nejvíce povznésti a tím napomahali čestné místo na světovém trhu vínu domácímu získati.

Přičiňmeli se každý dle sil svých, jedni příkladem, druzí slovem a písmem, a my nebudeme muset želet práce, takřka hravě vynaložené k pěstování královské révy, odměna bohatá nás nemine.

A nyní o řezu, neb tento je opět rozličného spůsobu a jakosti, jako i ve viniciích bylo, a proto každý znamenitější sřez révy tuto důkladně vysvětlím a proberu.

Réva co pyramída vedená.

Chtějíce révu ve spůsobě pyramídy sřezávat, musíme volíti vždy druhy takové, které ne příliš do dřeva ženou.

Nejvýhodněji lze k sřezu tomu užíti druhy bílé neb žluté ušlechtilé, petržilové ušlechtilé, a ve velmi výhodné poloze a půdě ušlechtilé diamantové.

Z přiloženého obrazce (20.) možno dokonale znázorniti sobě vedení révy v podobě pyramídy; a 1) i a 2) jsou lonské nesříznuté šlehouny, kterým jsme ve vyvinování vůle nechaly a nyní k nové úpravě révy co nejlépe užíti dovedeme.

Šlehouny bb vyhnaly z kolínek, na které sříznuty byly na naznačenou výši, možno jich k úpravě pyramidální použíti.

Kolínko sřízne se na podzim na dvě oka, a z těchto na jaře při prvním vylamování hoření oko, které malý výhonek dalo, se odlomí by dolení oko použiti mohlo všeliké poskytnuté potravy a jak náleží se vyvinouti, jak právě náš obrazec ukazuje.

Sřezáváním na kolénko ostávají révy v užitku o rok zpět, ale tím spíše sesílí a zmohutní, a nahradí hojně zameškanou úrodu.

S révami a 1) i a 2) musí se při vylamování právě tak zacházeti jako s révami ve vinořadí, a sice tak, že dolením hroznům se žádné, ale hořením vždy nad hroznem tři lupeny vylámou.

Čím více réva sílí a se zmáhá, tu potřeba trsu, by udržel podobu pyramídy, přidati důstatek tyčí a tím samým i větší objem vykázati. Průměrně vyžadují dva na pyramídu vedené šlehouny rozměru 95 cm., ke třem šlehounům potřeba již 126 cm. a ke čtyřem 174 cm. místa.

Konečně dle délky šlehounův vezmou se koly, které pomocí průboje zarážíme v kruhu dle udané rozměry do země a hoření dílce svážeme dohromady.

Timto spůsobem nejsnáze docílíme tvar révy pyramídové při čemž pozorovati slušno, by každý šlehoun k svému rozkladu dosti místa měl, by výhonky b co budoucí úrodné šlehouny v náhrad osazu říznuté, hrozny davší dílce révy ostaly.

Užití révy k dělání plotu.

Obr. 21.

Révu lze s dobrým prospěchem, co obrubu jednotlivých záhonkův, jakož i oddělení v zahradách užiti.

Při užití révy v tento spůsob potřeba hlavně hledět k tomu, bychom vysazovali druhy, které ne tak mnoho do dřeva

ženou; k tomu hodí se tytéž druhy rév, které byl jsem pro vedení tvaru pyramídového odporučoval.

Přiložený obrazec znázorňuje celé užití révy k dělání plotů. Zarazí se koly v rovném směru $1^1/_3$ metru od sebe, ale tak, by aspoň $^1/_2$ metru ze země vyčnívalo, a na tyto koly upevní se příční laťka. Réva A i B vysadí se $3^3/_4$ metru od sebe, každá tato réva má dva šlehouny aa, které se tak na latě uvazují, že réva trsu A s révou trsu B v středu se sloučí.

Šlehouny c přiváží se s obou stran rév.

Na tento spůsob může více trsů dlouhou řadou svázáno býti, při kterém spůsobu totéž ošetřování se trsu dostane, jakého u révy v pyramídu vedené udělujeme.

Roubení živá kolem rabátek a oddělení v zahradách z révy vinné zřízená působí velmi příjemný dojem na pozorovatele, zvláště ale k podzimku, kde vše se pyšní bohatou úrodou.

Stalo-li by se nepozorností neb čím koliv jiným, že by nejnižší výhonek, pro budoucí révu ustanovený, porušen neb zcela ulomen byl, tu volí se k témuž účelu hned šlehoun jiný, třeba již sříznutý, a ponechá se na něm k rozvodnímu ramenu výhonek státi, čímž porouchané rameno nahraženo, a tento nový šlehoun tak se považuje, jakoby ani sříznut nebýval.

Takto připravený náhradní vyhonek ponese jistý užitek a hojnou úrodu.

Když by náhradní šlehoun pohromy utrpěl, nemusíme více se již strachovati, že by ve vroubení mezery povstaly, neb to vše starý trs s mnohými svými rameny náležitým uvazováním zakryje.

Možno též na každé straně dvě révy na latě uvázovati, čímž roubení se doplní a zaokrouhlí.

Na tento spůsob sřezávací lze velmi mnoho druhů podob a tvarů révě rozmyslným řezem a moudrým uvazováním a vylamováním zařídit.

Způsob veden révy ve vínořadí na vrších.

Obr 22.

Tento spůsob sřezávání révy lze s dobrým prospěchem na vrších ve vínořadí užiti, jakož i v zahrádkách a i u zdí a domův.

K révě obrazce přiloženého zarazí se pomocí průboje tři tyče $2^1/_3$ metru, na těchto necháme z jara dvě révy *a* na oblouk, a tři *b* na ramena, dvě *c* na kolínka zcela obyčejným spůsobem uvázat.

Na obloucích při prvním vylamování odstraníme nad každým nasazeným hroznem tři lupeny.

U druhu sřezávání zde uvedeného nenecháváme ramena jen proto, by ovoce nasazovala, ale i by hojné a dlouhé šlehouny, k budoucím révám vydala, ke kterým nejdolejší vždy se volí.

Tyto šlehouny *d*, které v budoucnosti hlavní pramen těžení býti mají, musí co nastávající révy hleděny a opatrovány býti, by ani v růstu ani ve vyvinování žádné překážky neutrpěly.

Šlehouny nasazují u každého listu oko a postranní výhonek, který s oky bezprostředně spojen je.

Postranní šlehouny mají mimo přivádění potravy mladé rostlině též ten účel, aby odváděly vyvinování dřeva od oka, by toto dle přirozeného svého spůsobu úrodným se stalo.

Vykonavše svůj úkol, mohou postranní šlehouny v podzimek sříznuty býti.

Vylamování letorůstků je velmi záhubné, neb zraněním trsu činí se mnohá oka neplodná.

Kolínka *c*, byvší v podzimek sříznutá zcela krátce, vydají nejsilnější šlehouny, poněvadž nejvíce síly pro své vyvinutí podržují.

Šlehouny takto sřezávané révy mohou dosáhnouti výši tří metrů ano i více, a vždy budou moci dosti pohodlně k tyčím uvázány býti, tak že i ovoce vůli, světlo a slunce v potřebné míře dosíci může.

Na pni révy vyrážívají šlehouny; z kterých dva jen se révě ušetří, by v budoucím roce na kolínka sřezány byly.

První práce je ta, by všeliké šlehouny se tak zkrátily, by nad posledním hroznem ještě tři lupeny ostaly.

Na podzim sřežou se oblouky *ff*, jakož i ramena *gg*.

Práce druhé jsou totožné, jak při každé révě potřeba prováděti.

Révy takto k sřezávání určené musí nejméně $2^1/_2$ metru od sebe vysazovány býti.

Révy na výše udaný spůsob vedené mohou míti dle toho jak mnoho do dřeva ženou, buď tři ramena na oblouk, a tu uvazují se v tříhran na čtyry kůly, a nechají-li se trsu při silném růstu čtyry oblouky, tu musí býti pět kolů v čtverhran dobře upraveno, by všeliké výhonky řádně přivázat se mohly, by hrozny nejen dosti prostory, vůle, ale i světla a tepla slunečního pro svůj růst a zdar potřebného v plné míře dostávalo.

Proměnlivý řez ve vinořadí.

Obr. 23.

Všeliké ve vinořadí vedené trsy na domě, při zdi atd. musí k svému rozkladu do výše nejméně 2 až $2^1/_3$ metru a po

obou stranách na šíři nejméně 2 metry, tudíž v plné šíři 4 metry vůle míti.

Maje vůle nad povrchem země, může se trs i v zemi dokonale rozložit a kořeny rozmnožit, neb koruna vždy udržuje dobrý poměr s kořeny, jeli košatá rozsáhlá koruna, jsou též rozvětvené hojné kořeny.

Kořeny hojnými a dokonale rozloženými dostane se trsu s důstatek potravy, kterou réva nejen dosti dřeva ale i hojnost hroznu nasaditi může, což nikdy trs ve vinici stojící a na krátko zřezávaný nedohoní.

Hlavní podmínka zařízení tvaru na vínořadí je, by se trs se svými rameny co možná nejníženji k zemi vedl, a sice tak, by ramena vodorovně po každé straně $1^1/_2$ metru nejméně vedena a uvazována byla.

Ramena tato ostávají úrodnými a jsou hlavní větve celého kmenu.

Výhonek třetího oka téže révy vede se kolmým směrem do výše.

V podzimku dosáhla-li ramena délky $1^1/_2$ metru a dosti-li jsou vyzrálá sřížnou se tak daleko nad poslední oko, podkud dřevo zcela vyzrálé, a uváží se opět na lati, by větrem zmítána nebyla, nedosáhla-li by ale délky, kterou sobě přejeme, sřízne se nevyzrále dřevo nad posledním úrodným okem, a z tohoto v následujícím jaře vypuštěný výhonek vede se směrem a i zdélí naznačeným.

Prostřední réva sřízne se v podzimek až na dvě oči.

Jak na jaře réva počíná nalívat musí se na vodorovně vedených ramenou všechna oka, která k půdě obrácena jsou, vylámati, a na hoření části na každém ramenu vždy jen tři, a sice první, střední a poslední, tudíž skorem vždy $^1/_2$ metru od sebe, jedno oko jen ponecháno býti.

Touto úpravou docílíme u trsu hned osm ok, které v dobré půdě a náležitě ošetřován vždy důstatečnou potravou zásobiti může.

Všechny z ok těchto povstalé výhonky se nechávají a hledí se pozvolna šikmo co možno na venek od sebe uvazovati, a na podzim sřízneme je na dvě oka.

Z těchto ok z doleního vyhnaný šlehoun v následujícím letě uvazuje se dlouze a v podzimku sřezává se na tři oka; co zatím výhonek z hořeního oka zcela se odstraňuje.

V čtvrtém roce přelomí se výhonky prvního a třetího oka a upevňuje se šlehoun druhého.

První výhonky sřežou se na pahejl s jedním okem a poslednější výhonek, který v celé délí jsme nechali, na čtyry oka.

V pátém roce upevňuje se výhonek ze sříznutého pahejlu ponechávajíc se mu osm ok, ostatní výhonky v podzimek se vyříznou.

V šestém roce upraví se opět z posledního oka pahejl, a z druhého udržujeme šlehoun, který v podzimku na dvanáct ok se zřízne.

Dle toho jak réva ve svém pníku sílí a mohutní, byvše ročně dokonale přihnojována, tak můžeme révy každou o více ok prodlužovat, tak že jednotlivý šlehoun až na 30 ok prodloužen býti může.

Na ten samý spůsob ošetřují a vyvinují se výhonky prostředního ramena a užívají se k vyplnění a zakrytí prostřední prostory.

Všechny docílené šlehouny výhodno hadkovitě vésti, čímž lze hojné úrody docíliti.

Jak vínořadí u zdí, tak zařizuje se vínořadí u domův, jen že toto vyšší je.

Réva vedená na spůsob stromu.

Obr. 24, 25, 26, 27, 28.

Při obyčejně vysazené révě ve vinici těžíme již třetím rokem hrozny, co zatím při vedení révy ve spůsobě stromův teprvé pátým rokem první úrodu očekávati lze.

Co na čase na úrodě ztrácíme, to opět hojností hroznův velmi štědře nahraženo bývá.

K docílení révy na spůsob stromu potřeba hned prvním rokem života trsu k dosažení vytknutého cíle pracovati, a tak hned v prvním roce následovně sobě počínati:

Mladá rostlinka vysazená byvší na určité místo vydá v následujícím letě výhonek 30 až 60 centim. dle obr. 24 znázorněný. Prvním rokem šetrně musíme hledět, by mladá rostlinka nikde pohromy neutrpěla, aniž smíme co sřezávati.

Sřezáváním v prvním roce nejen že by rostlina zakrněla, ale i nemohla by, přerušena byvše v pravidelném svém žití, důstatek kořínkův nasaditi, kterých réva nevyhnutelně k svému životu, pro přinášení důstatečné potravy potřebuje.

Co se samo sebou rozumí, musíme hledět, by prsť kolem trsu vždy plevele prázdná a vždy kypře udržována byla, a dobře v suchých dnech, by jemné vláskovité kořínky neposchly, trs častěji zalívat.

V podzimku prvého leta, když listí opadalo, sřízne se réva nad třetím okem, ale ne příliš blízko (obr. 26.) a hlínou neb hnojem přikrytá přetrvá takto přes zimu.

V druhém roce vyžene réva z tří ok nechaných urodné mladé šlehouny, z kterých dva nejlepší ponecháme a třetí vy-

lomíme. Dvě nechané révy šetří se po celé leto, aniž by se co na nich vylamovalo a uvazují se pilně, by vítr nimi neklátil a je nepolámal.

Jako v prvém roce, tak i teď hledíme révu udržet v čistotě a kyprosti, ale pozorně, by se kořínky vrchní nepoškodily a neporouchaly.

V podzimek sřízneme opět šlehouny na tři oka a celý trs přikrejeme zemí neb hnojivem, ale nikdy mokrým ani prudkým, by se v něm myši nedržely, aneb by nám oka nevypálil, což obé zkázonosně na révu působí.

Třetí rok. V tomto roce na jaře užijeme výhonkův z doleních ok révy na ramena úrodná, ostatním šlehounům zlomíme pod pátým listem vršek, tak že povstane *aa* u obr. 25.

Šlehouny úrodné dle potřeby pilně uvazujme, by větrem zmítány nebyly, a zpozorovavši na jaře hrozničky, tak vylomíme dva listy nad hořením hroznem vypučelého oka, jen nad nejdolejším hroznem toho opomineme, a nesmíme ani šlehoun z oka toho v letě zkracovati, neb pro budoucí leto užije se ho co révy úrodné.

Šlehounům, které žádné hrozny nenasadily, těm zlomíme vršky pod prvními neb nejdoleními vidlemi, ale výhonky tyto ponecháme do podzímku na trsu, bychom pravidelné probíhání šťávy nerušili, a teprvé na podzim řádně je vyřežeme.

Jako v předešlých letech, tak i v tomto roce hledíme dle potřeby nejen půdu od plevele čistou udržovat, ale vždy dle potřeby i kypřit; na zimu přikryjeme trs buď hlínou neb hnojem, by před mrazy chráněn byl.

Čtvrtý rok uvázují se na vyobr. 25 *aa* naznačené šlehouny křížovitě přes sebe a upevní se vodorovně jak na vyobr. 27 znázorněno.

Takto uvázané ženou révy oka úrodná skoro všechna do výše. Nové výhonky tyto ošetřují se právě tak, jak se ošetřují výhonky ve třetím roce, když se již pozorují nasazené hrozníky, ostatně ošetřuje se trs v tomto roce jako každý starý.

Dosáhnuvše svého cíle, uvazujeme *cc* révy, jak na vyobr. 27 naznačeno v následujícím jaře na latě kolmě, a sice tak, jak vyobr. 24 představuje, čímž mladé výhonky, které v minulém roce na pravé straně ohnuté révy byly vyrostly, nyní šlehouny levé, a ostatní na levou stranu vyrostlé šlehouny v pravo dají.

Tímto posledním krokem docíleno u révy, co právě jsme žádali, trs dostává podobu stromu, kterou můžeme zvětšit i rozšířit řezem rozumným.

Postranní úrodné šlehouny *a* sřezávají se dále tak, jak výše již popsáno; *b* znázorňuje révy, které pro budoucí rok k úrodným

révám určeny jsou; připojená čárka (|) naznačuje místo, kde v podzimku se mají šlehouny sřezávat, by opět mladé révě dosti místa nechaly.

Vyobrazení řezu (28) hodí se i k vedení révy u zdi, při domech, v zahradách a i ve vinořadí ve vinicích, takto možno révu $1\frac{1}{2}$ až 2 metry, an i v příhodné poloze a půdě i 4, 5 ano i 6 metrů vésti.

Sřezávání řídí se těmi též pravidly jak u předešlého vyobrazení.

Řez révy na spůsob vějíře.

Obr. 29, 30, 31.

Obr. 30. Při vyobrazení *A* až *J* je hlavní réva a má zdélí 4·109 metrů.

Od *A* k *B* výplodek řezu na vidličku k *C*, délka 0·689 metrů.

Od *A* k *D* první nejnižší rozvětvení zdélí 2·687 metrů.

Z *A* k *E* — při *E* počátek druhého nízkého rozvětvení 1·027 metrů.

Z *E* k *F* dosahuje délky 2·313 metrů.

E — *G* počátek třetího doleního větvení dosahuje délky 1·027 metrů.

G — *H* má délky 1·053 metrů.

G — *J* má délky 1·788 metrů.

A — *M* výška kmenu pyramídy 2·687 metrů.

A — *K* počátek druhého oddílu pyramídy, 0·790 metrů.

K — *L* první článek tohoto oddílu 2·054 metrů.

Vyobr. 29 naznačuje podobu mladé révy v prvním roce po vysazení; *A* a *B* jsou dvě oka nebo pupeny nad zemí, z kterých dvě hlavní ramena povstanou.

Obr. 31 představuje trs v druhém roce po vysazení, hlavní rameno *B* s vidličkou, hoření oko *C* s prvním svým rozvětvením a prodloužením *D*, z kterého hlavní větev se vyvine.

Při sřezu révy ve spůsob vějíře platí pravidlo: hoření oka trsu, která k docílení tvaru vějířového do čtverhranu užita býti mají, nedati vyvinouti, ale v čas vždy vylamovati, by trs nezdivočel a marně síly neplýtval.

Dolenní postranní ramena mohou se vždy každá dvě léta odřezati, by podoba trsu co nejvíce věrně zachována byla; rameno samo sřeže se na dolení oko, z kterého dálší výhonek mnohem lépe vésti lze.

Druhým rokem musíme hledět získati oko, které by kmen *F* dále vyvinulo.

K dosažení účelu toho vyhlídneme na hlavní větvi co možná v středu, aneb téměž nejblíže, zdravé oko, které zároveň mnoho od půdy vzdáleno není. První dolení vedlejší rameno asi na 42 cm. tímto spůsobem snadno docílíme, a sřezem uvedeným hlavní rameno ve spůsobu vidličky již při šestém oku dále můžeme růsti nechat.

Jak výše řečeno, hledíme dolení vedlejší větvičky vždy každá dvě leta 1·027 metrů od sebe na trsu k vyvinutí získati.

Dosáhnuvše žádané výše trsu, tu ponecháme vůli vějířovitým výhonkům *F*, ale do té doby musí se výhonky sřezávati a dle potřeby i krátiti.

Řez révy na ramena a nízké laťování.

Obr. 32. a 33.

P o d z i m n í t r s.

Obr. *A*. Od *a* až k zemi rameno trsu; *b* kolínko na 2 až 4 oka; *c* úrodné spojovací šlehouny, které na jaře na 2 až 4 oka se sřezávají; *d* neúrodné spojovací šlehouny, které k omlaďování ramen na 1 až 2 oka z jara se sřezávají.

Obr. *B* představuje trs na jaře.

Od *a* až k zemi rameno; *b* úrodná kolínka na 2 až 4 oka; *c* neúrodná kolínka na 1 až 2 oka; *d* nové rameno. Stojan dřevěný *e* 0·632 metr. vysoký a *f* spojovací latě 5·057 metr. zdélí.

Trsy samé stojí 1·103 až 1·264 m. od sebe a nechává se každému obyčejně dle síly trsu a vyhodné půdy tři ramena 47 cm. vysoká, na kterých 1 až 2 kolínka *b* s 2, 3 až 4 okama se sřezávají. Révám spojovacím se obyčejně v letě vrchy přelamují, některé bývají dle potřeby zcela uvazovány.

Révy takto pěstované vydrží dlouhá leta. Druh révy: rouči cinifalové, rouči atd. výborně hodí se k takovému sřezávání, a nejen že hojně rodí ale dá i chutné a pěkné hrozny.

Řez na babku a vedení kolínka nechaného po latích.

Obr. 34.

Réva vysadí se nejméně 1 metr od sebe a v prvních tři letech sřezává se až na špici oka, by se sesílení babky docílilo.

Ve čtvrtém roce sříznou se tři až čtyry kolínka na dvě nejvýše tři oka, a všeliké ostatní výhonky sříznou se opět na babku.

V pátém roce sříznou se dvě révy z lonských kolínek na ramena (poněvadž se více v polokruh neohýbají, a i takto ne-

uvazují) se šesti až osmi oky, jakož i dvě nová kolínka na révě se ušetří.

Na tento řez nejlépe hodí se rýslink, červený tramín, zelený sylván a i bílá ušlechtilá vína.

Jednoduchý řez na rameno.

Obr. 35.

Jednoduchý řez na rameno provésti lze na révách 1·106 m. od sebe vzdálených.

Tímto řezem lze révu užíti $^2/_3$ metr. zvýši.

Réva v prvém roce nesřezává se na babku, ale jen na krátká ramínka, by náležitě sesílila.

Ve čtvrtém roce sřeže se trs na jedno, dle síly i na dvě kolínka po tři očích.

V pátém roce nechá se silným trsům mimo kolínka též réva na oblouk, který řez na oblouk každým rokem na jiném šlehounu se užije, nejspíše z lonského kolínka, a samý oblouk opět v následujícím roce na kolínko se sřízne.

Čím silnější réva, tím více kolínek ano i ramen na oblouk míti může a tím hojnější úroda.

Ramena rév na oblouk pojí se k oblouku révy druhé, tak že tvoří réva s révou celou stěnu, jeden řetěz.

Řez na krátká ramena.

Obr. 36.

K docílení téhož řezu potřeba, by réva 1·106 metr. od sebe vzdálená byla.

V prvých tři letech sřezává se trs na samou babku, ve čtvrtém roce dle síly trsu na tři až čtyry kolínka; dle síly révy sřeže se i více šlehounův na kolínka a i s více očima.

Při nízké zdi neb ve vínořadí vedená réva.

Obr. 37.

Na tento spůsob vedená réva musí nejméně 0.948 metr. od sebe vysázena býti.

Réva dostává z matky čtyry ramena, a postraně jedno nejvýše dvě kolínka.

K vedení révy na oblouk vyberou se jeden neb dva nejspůsobilejší šlehouny, zdélí 8 až 10 ok sříznuté, které hned z jara v půlkruh se uváží a vrcholkem, na kterém se dvě až tři oka vylámala, do země se zastrčí.

Posledním tímto výkonem zamezíme vyrážení a nasazování kořínků a příliš blízské věšení k zemi hroznův.

Každým rokem révy na oblouk sřežeme, za to ale musí se vinař postarati, by za každým šlehounem ušetřené kolínko měl na jedno neb dvě oka sříznuté, které by v čas potřeby oblouk nahražovati mohlo.

Řez obloukový přechází každým rokem na jiný šlahoun — a všechny v několika letech vystřídá.

Réva v polovičních obloucích.

Obr. 38.

Řez révy na spůsob přiloženého vyobrazení je ten samý, jak u předešlého spůsobu vysvětlen byl, jen že při tomto spůsobu vršky oblouků do země se nevstrčí.

Jiný spůsob polovičního oblouku.

Obr. 39.

Révy v tento spůsob sřezané možno 0.632 metr. od sebe vysazovati, a oblouky dvou trsů mohou i kolik cm. přes sebe vedeny býti, jen by hrozny místa měly.

První lať musí 32 cm. nad zemí býti, a druhá dle potřeby 32 cm. nad prvou, a možná i výše. Sřezávání jako u prvých druhův vedení.

Řez na oblouky se zpátečním uvazováním.

Obr. 40 a 41.

Obr. 40. Obr. *A* představuje trs v podobě podzimkové, a tu je od *a* až k zemi rameno; *b* réva oblouková; *c* kolínka; *d* šlehoun spojovací, který na jaře na 10 až 14 ok oblouku se sřízne; *e* šlehoun spojovací, který na jaře na kolínko s jedním nejvýše dvěma okama se sřízne.

Obr. 41. Obr. *B* znázorňuje révu na jaře, a sice od *a* až k zemi táhne se hlavní rameno; *b* réva oblouková, která úrodné spojovací šlehouny vydá; *c* kolínka, která neúrodné spojovací šlehouny nasazuje; *f* dřevěný kůl, který je buď dubový neb jedlový a 2.313 metr. vysoký.

Trsy na výše udaný spůsob vedené stojí 1·106 metr. od sebe, a když silnější jsou, i dále.

Révy spojovací, které pro budoucí leta trs zásobují šlehouny úrodnými, uvazují se ke kůlu, ostatním uřezávají se vršky.

K vedení v spůsobu znázorněném hodí se hlavně druhy rév ušlechtilých a zelený sylvan mimo mnohé jiné, jen že silným ohybáním šlehounův probíhání šťávy se ruší, a následkem téhož nestejné hrozny réva má.

Řez révy na tři až čtyry oblouky s vodorovnými rameny a zpět stočenými révami.

Obr. 42.

Řez tento zařizuje se právě tak, jak pověděno bylo u vyobrazení č. 13, jen že při tomto vodorovném vedení ramen, vedou se šlehouny na venek, čímž trs uvnitř dosti vůle a světla dostane a hrozny blíže k zemi přijíti mohou, na druhé straně ale teplo sluneční pro množství šlahounův sotva do středu trsu vniknouti může, by prospěšně působit mohlo. Pro zvláštnost v zahradách lze učiti a provesti řez tuto naznačený.

Tříramenné závitkovité vedení révy.

Obr. 43 a 44.

Réva s třemi závitkovitě vedenými rameny může s prospěchem v zahradách atd. takto upravována býti.

Révu samou hledíme na 5 centim. pod zemí vsaditi a čtyry nejvýše pět let následujícím spůsobem na babku sřezávati.

V druhém roce sříznou se nejsilnější šlehouny, slabší ostanou ušetřeny, a teprvé v třetím roce až na babku se odříznou.

Ve čtvrtém roce sřežou se všeliké výhonky na babku a teprvé v pátém roce nechají se čtyry neb pět kolínek, ostatní výhonky sříznou se opět až na matku.

V šestém roce uřežeme všechna lonská kolínka na stálá již ramena a révy obloukové.

Má-li trs měně silných a vyvinutých kolínek se šlahouny tak se sřežou vždy jen tyto na oblouky a ramena, ostatní sřezáme na babku.

Způsob tento hodí se výborně do zahrad a k těžení hroznů jedlých pro druhy révy: bílý elbling, sylvan, bílé a žluté ušlechtilé, červená dinka.

Ramena révy uvazují se na tři kůlech závitkovitě a jak praveno dají podobu velmi vkusnou, hodící se pro pěkné zahrady k docílení hroznův stolových.

Tří- a čtyrramenný řez révy na rameno.

Obr. 45.

Řez révy téhož řídí se těmitéž pravidly jako řez u révy předešlé závitkovitě vedené, jen že uvazování od předešlého, jak

z přiloženého vyobrazení vidno, rozdílné je, neb ramena vedou se jen v poloobblouku a nikoli závitkovitě.

I při tomto druhu sřezávání, který velmi výhodně pro zahrady a k domům i plotům se hodí, možno trs od trsu 1·106 metr. vysazovati.

K pěstování na řez tří- a čtyrramenný, který dle množství potravy a síly trsu se řídí, možno s dobrým prospěchem užíti druhy rev: tramínových červených (dinka malá), tarant bílý, cinifal zelený, bílé jakubské, ušlechtilá vína a černý cinifal.

Řez dvouréví, dvouramenný.

Obr. 46.

Bychom révu na dvě ramena sřezávati mohly, potřeba vysazovati ji nejméně 1 meter od sebe, ale vždy dva trsy pohromadě, a sice tak, by se doleními díly mezi sebou křížovaly a svými kořínky proti sobě přišly, jak znázorněno na výkresu přiloženém.

Prvním rokem sřezává se pro sesílení babky réva na matku a sesílivši nechávají se ramena.

Ramena révě ponechaná mohou nejméně půl metru šikmo tažená k lati uvazována býti.

Byla-li by réva z počátku slabší, by všechna oka šlehounu s dostatek vyživovala, tak vylomí se z vrchu tři až čtyry oka.

Způsob sřezávací a uvazovací, jak obrázek ukazuje, je velmi užitečný a výhodný pro pěstování révy.

Vysoký řez na ramena s jednoduchým laťováním.

Obr. 47.

Réva vysazuje se 1 metr od sebe; hledí se, jak tolikrát praveno, v prvních letech na sesílení révy, potom sřeže se na ramena, oblouky, které opět řídí délku svou dle síly trsu. Ramena vedou se obyčejně z každého trsu dvojatá, a sice buď vodorovně neb v polokruhu se uvazují.

Na tento spůsob lze nejlépe k sřezu užíti: dinku malou, cinifal zelený, cinifal černý a bílá ušlechtilá vína.

Užití révy na besídky a loubí.

Obr. 48 a 49.

Réva užitá k zařízení besídek a loubí nejen že lahodně oko lidské oblažuje a možno říci, že skorem ze všeho uvedeného největší užitek přináší, neb každé rameno, každý šlehoun má vůle dosti se rozkládat, a i každý hrozen místa dosti se vyvinovat,

každou i tu nejnepatrnější vláhu jakož i rosu réva v této podobě využitkuje, jakož i svému ovoci nejen světla ale i tepla slunečního v hojné míře zaopatřuje.

Obr. 48. představuje s *gg* zlaťovanou tresť loubí, na kterém réva vésti se má, v rozích každého čtverhranu upevní se latě na kůl v zemi zaražený, který možno dle své vůle vyšší neb nižší voliti.

Řez révy na besídku zařídí se právě tak, jak se réva v zahradách na vínořadí sřezává.

Ve čtvrtém roce růstu révy přidáme ke každému šlehounu dle rozměru nám nejlépe pohodlného vysazené révy kůl, který jsme dříve byli tak daleko opálili, jak daleko do země přijde.

Kůl musí býti 10 cm. do čtverce silný a nejméně 4 metry dlouhý. (Výkr. *aaaa.*)

Kůl upevníme k trsu tak, by ramena révy do vnitř a trsy samé k zevnčí straně přišly; $2^2/_3$ metru nad zemí upevníme příčně lať asi $2^1/_2$ cm. silnou a 5 cm. širokou (*bbbb*); *ccc* příční laťky; *ddd* na vrchu vyčnívající latě šikmo sříznuté.

Majíce stojan dřevěný k pěstování révy na besídku aneb loubí hotový, vybereme tři nejsilnější révy a všeliké ostatní výhonky čistě vyřežeme a upevníme zanechané révy vždy $^1/_2$ metru od sebe lejčím neb vrbovím na celé jejich délce na latě a sice tak, by se révy nestýkaly ale volně vyvinovati se mohly.

Byla-li zima příznivá a révy silné, tak pučí všechna oka a nasadí množství hroznův, jen musíme k tomu přihlížet, by réva hned prvním rokem více hroznův nasadivši ve svém růstu, vyvinování a další úrodě zkracována nebyla a snad k posledu nezakrněla; k tomu účelu zkrátíme všem výhonkám, dva nejlepší vyjímaje, které do výše vésti chceme a vždy pilně dále uvazujeme, vrchy na posledním hroznikem nasazeným.

V letě čisťme révu od všelikých vlků a nově vypučených letorostů z babky, by šťávou réva neplýtvala na záhubu svou, ale raději zamezujme rozstřikáni síly, hleďme působit k sesílení a zdaru na trsu nechaných šlahounův.

V následujícím jaře sřežeme všechny lonské výhonky, a ponecháme na každém rameně asi tři státi, které zkrátíme na dvě až tři oka (*eeeee*), bychom s výhonky z těchto ok vypučenými dřevěný stojan dokonale krýti mohli, by sloupce jeho příjemně a živě zeleně vypadaly (*ffff*).

Sesílila-li do toho času dostatečně réva, ne-li, tak se práce následující teprvé příštím rokem vykonat může, vezmeme dva na dlouho růsti nechané šlehouny a níže položený z nich zkrátíme na 3 oka, a druhý vedeme po zevnčí straně latě vodorovně; v polovici vzdálenosti od druhého trámku se sřízne, poněvadž réva vedlejší na koly též tímto směrem vedena ostatní prázdné místo zaujme.

Ze tří ramen vede se réva jednoho ramene v pravo, druhého v levo, a třetího ramena na příční lať, tak že jednu stranu této zaujme, kde jsme do besídky vchod nechali, ostatní dvě ale strany trámku zvenčí krýti mají.

V následujícím roce obdrží každé rameno dvě úrodné révy, z kterých jedna po pravé, a druhá po levé straně latě se uváže, jak *ggg* naznačuje.

Hlavní péče v tomto letě je, by réva silných ramen dosáhla a zdravé silné výhonky nasadila, k tomu účelu uvazujeme všechny šlehouny, jak hoření latě byly dosáhly slamou na tyto, a teprvé zvýší 16 centim. nad těmito dále vyhnané vyšky jim zkracujeme, bychom stejnosť ve výhonkách docílili.

Ze zadních ok a hořeních kolínek vyhnané šlehouny nezkracujme, ale hleďme volně je nechat vyvinouti, uvazujíce je dle potřeby na hoření latě slamou. Když by tyto ponechané šlahouny přes latě mnoho přerostly, tak obrátíme výhonky po latích dolů a slamou náležitě upevníme, jak *hhhh* naznačuje, což teprvé k sv. Jakubu aneb ku konci července se stává, v kterém čase opět dle potřeby vršky přerostlých šlehounův zkracujeme a dle potřeby vždy řádně uvazujeme, bychom ladnou polohu jich udržovali, přes sřezané šlehouny, bychom celé besídce příjemné vzezření dali.

V budoucím jaře sřízneme všechny révy, které po obou stranách latí uvázány byly, by se udělalo místo jiným, které jsme hleděli připraviti a uspůsobit svému účelu.

S novým uvazováním zařizujeme vše tak, jak dříve udáno bylo; lonské výhonky sřežeme na 2 až 3 oka, by loubí zcela zeleně zakryto býti mohlo.

Tento spůsob sřezávání přivádí révu k hojné úrodě a hodí se hlavně proto, že každý šlehoun a každý hrozen důstatek místa, světla a vzduchu má, trs nejen že řádně odkvete ale i ovoce hojně nasazené dokonale se vyvine. V čas dešťů trs, kterým vítr provívati může brzo se osuší, kdežto opět i z nepatrné rosy užitek berou.

Řez révy do uhlu pro vína stolová.

Obr. 50, 51 a 52.

Při sřezávání révy do uhlu potřeba k tomu zřetel svůj obraceti, by šťáva trsu náležitě rozdělena a přiváděna byla, čímž by stejná úrodnost se docílila a proto potřeba hleděti, by k nasazování hroznův šlehouny zdravé, silné, vyzrálé se volily, a co možná v úrodnosti s jinými se střídaly.

Řezem tímto pojí se krása s užitkem lahodící oku lidskému neb vinořadí na trelážích a na besídkách poskytuje rozumným pěstováním i nejvíce užitku.

Při spůsobu naznačeném sřezávání révy potřeba, by trelážky řádně postaveny byly v průměrní vzdálenosi 2 metr. od sebe a by dle místností tři, pět, sedm atd. vždy příčně jich nad sebou upraveno bylo.

Řez révy do uhlu pro vína stolová lze užíti:

a) při vínořadí v zahradě;
b) při vínořadí u zdi;
c) při vínořadí u domů;
d) při jednotlivých besídkách;
e) při vínořadí ve vinici.

a) Vínořadí v zahradě.

Vzdálenost révy při vysazování do vínořadí, řídí se dle toho jaké výše vinořadí zaujmouti má, máli býti vínořadí jen asi na dvě latě, tak možno révu na 2 metr. od sebe vysadit.

Máli býti vinořadi vyšší asi na 5 až 7 latí, tak potřeba trsy hustěji vsaditi, a sice vždy aspoň ve vzdálenosti 1 až $1^1/_4$ metr. Vysazování činí základ a hlavní podmínky k zařízení budoucího řezu.

K vysazování užíjme zdravých, silných kořenáčkův, užitím jich docílíme dřívějšího výtěžku, nedostali-li jsme takových, tu potřeba na každé určené místo dáti zdravé sřízky, ale vždy dva dohromady, kdežto u prvého spůsobu vysazování vždy jediná rostlina se vysadila.

Zem na místě, kam sazenice přijíti mají, musí býti hluboko spracovaná, kyprá, a byl-li by spodek špatný, musí se dobrou prstí, kompostem zlepšit.

Na místě, kde réva vysazená býti má, vykope se jáma $^1/_2$ metru hluboká a též tak i dlouhá, na dno vykopané jámy vložíme koš dobrého připraveného hnojiva ale tak upraveného, jak poloha a i půda jej vyžadují. V jámě poznamenáme sobě malou tyčí, kam réva vysazena býti má.

Při vysazování potřeba k tomu zřetel bráti, by réva kolmo v půdu vsazená svým spodkem okořeněným vodorovnou polohu dostala, tak sice, by hoření díl se spodním takřka jediný uhel tvořil. Oko hoření révy vsazené nesmí nad povrchem půdy vyčnívat, by neuschlo dříve, než by réva se ujmula, ale velmi vyhodno je raději na $1^1/_2$ cm. kypré půdy neb písku k přikrytí na oko přidati, by lépe chráněno bylo. Na ten ranný spůsob zakládáme řízky révy neokořenělé v zemi, ale každý řízek, kde

dva do jedné jámy přichází, od druhého 5 cm., by u vyvinování kořínkův sobě nepřekážely.

Kořínky vysazené révy hleďme dokonale rozložit, by každý volně potravu svou shánět mohl, a proto též k samým kořínkům přidejme prstě nejlepší a teprvé vrchem onu, kterou jsme se spodku jámy dostaly.

Při vysazování révy k domům a ku zdím potřeba hlavně na to vzhled vzíti, by keře pod zhoubnými větry chráněny, a důstatečně co možná slunečním paprskům po největší částku dne vysazeny byly.

Zeď, po které se réva má vésti, musí býti beze všech štěrbin, v kterých by se snad hmyz ano i myši zdržovati mohly; námitka maltou na zeď musí ostat hrubá, neuhlazená, by do hran malty sluneční paprsky lépe se vedraly a ne tak snadno opět unikaly; velmi výhodno je, když nahozená malta je černobarevná, neb taková též lépe teplotu udržuje, a ji révě ve větší míře přidává a i po celou noc udržuje mírnější vzduch vysílajícím ze sebe teplem a tak za chladných nocí révu před náhlými proměnami teploty chrání. Na místě, kde u domu neb zdi réva má býti vysazena, dobře když hned na podzim jáma hluboká $^2/_3$ až 1 metr a možnoli třeba i hlubší se vykope, nejméně 15 centimetrů ode zdi, lépe ale možná-li jámu teprvé $^1/_2$ až 1 metr ode zdi založiti, by povyrostlá réva se mohla ke zdi vésti a sice tak, by svým ramenem mělko pod zemí od místa, kde vysazena byla, k svému určitému místu se táhla, a tímto svým velmi výhodným vedením nejen hojně kořínků nasadila, ale i od všeliké vláhy, by i sebe menší byla, užitku rostlina dostala; neb zeď buď u domu, neb u zahrady atd. zastupuje místo kolu, a tu prospěšno, by jako kůl hned u trsu zaražen nebyl, tak též trs aspoň ode zdi v té vzdálenosti se nalezal, v jaké u kolů vysazen bývá, a takto tím snáze rosné kořínky založiti mohl, z kterých by réva hojně a prospěšně těžila.

Jak na hloubku musíme hledět jámu, co budoucí stanovisko révy i dosti široko vykopat, bychom k trsu důstatek dobré prsti s přimíchaným dobrým kompostem, co potřebnou potravu v hojné míře vložiti mohli.

Na jaře se mladá, k vysázení určená rostlinka zcela očistí od nepotřebných a snad i porouchaných a uvadlých kořenův, a vsadí se do připravené jámy zahrnouc se, jak již praveno, dobrou prstí. —

Když jsme s prací touto hotoví, tak vrchem se sazenice zalije vodou, by do všech štěrbin mezi kořínky prsť přišla, a žádná snad mezera mezi nimi neostávala; když to vykonáno, seřízne se mladá réva na jedno očko, a jak výše již podo-

tknuto, zahrne se celá rostlina lehce prstí, by očko chráněno bylo před nepohodou jak počasí, tak též i jinou zkázou.

Ošetřování mladých rostlin děje se jak důkladně v oddílu o omlaďování vysvětleno bylo, a proto zde promluvím o tom, co hlavně při pěstování mladé sazenice ve vínořadí pozorovati a zachovati slušno, by se práce naše zdařila a hojné úrody přinesla.

V prvním letě přejeme révě volného vyvinování, a hledíme jen k tomu, by povrch kolem révy vždy plevele prázdný a vždy kyprý byl.

Vyhnala-li by réva prvním rokem šlehouny delší, tu potřeba slabě je uvázat, by větrem zmítány škody neutrpěly; slabě musí sazenice uvázány býti, by koloběh šťávy se nesrazil a mladá sazenice dokonale vyvinovati se mohla.

Koncem listopadu odhrneme prsť kolem trsu, a sřežeme vyhnaný šlehoun az na babku zpět, by ani jediné nové oko matce nepřibylo; při tom musíme opět velmi dobrý pozor dát, bychom oka na babce ani tím nejmenším nepoškodily.

Učinivše toto zakryjeme révu asi 10 cm. jemnou prstí a před trs zapíchneme malé bidélko, by se místo, kde réva ukrytá, před všelikým poškozením, pošlapáním atd. zachránila.

Jak při sřezu samém již praveno, potřeba míti nůž ostrý, by réva nikde se neodřela, a tím z mládí sebou hned žárodek nemoci nenesla.

V druhém roce révu pilně okopávejme, půdu kypřeme a od všeliké plevele čisťme, by rostlinka snadno povrch půdy prorazila a dokonale vyvinovati se mohla.

Mladé výhonky musíme celé leto řádně a dle potřeby uvazovati, ale nikdy ani z výhonkův nepoškoďme ani nevylamujme.

V listopadu vykonáme ty samé práce na révě, jaké v prvém roce naznačeny byly, jenom s tím rozdílem, že na dvou nejsilnějších výhoncích po jednom oku státi necháme, ale všechy ostatní čistě až na babku sřízneme.

Vydala-li matka v tomto roce opět jen jeden šlehoun, tak musí se tento opět při samé babce sříznouti, bychom takto trs donutili, by více ok vyrazil.

V třetím roce ošetřuje se réva právě tak na jaře, jak v druhém roce.

V tomto roce nasazuje trs dva silné šlehouny, kterým vůli necháme, ale vždy pilně je uvazujeme.

V listopadu odhrneme od trsu opět prsť, sřízneme všeliké vedlejší výhonky čistě pryč, až na dva nejsilnější, které na dvě oka sřízneme. Trs jako v předešlých letech jemnou prstí přikryjeme a teprvé za příjemného teplého jarního počasí odkryjeme, a jen málo drobným pískem zasypeme.

V tomto roce vyžene réva z ponechaných kolínek 4 silné šlehouny, které vesměs na trelážky se uváží beze všeho přerušování a zkracování u vyvinování.

Sesílila-li sazenice do tohoto roku, tu hledíme již dobrým řezem k rozvádění po trelážkách dle potřeby napomáhat; není-li ale réva dosti silná, tak se i v tomto roce na podzim sřízne jak v letech předešlých, by babka dosti sesílila.

By réva hojná oka z matky k vydání četných a zdravých šlehounův vypučela, potřeba jí důstatečné potravy v půdě nalézti a proto starostí je naší révě tuto potravu rozumným a častějším přihnojováním přiváděti, a poněvadž réva již čtvrtým rokem nastoupiti má život úrodný, tu potřeba na to dbáti, by hojně připravených látek nejen k svému životu ale i k nasazování ovoce v půdě pohotově měla, což nejlépe docílíme přihnojováním v tomto roce. K docílení dobrého přihnojení okope se prsť na 15 cm. do hloubí, ale ne příliš blízko u trsu, ale nejméně 20 až 30 cm. od téhož, a jámu učiněnou vyplníme nejlépe dobrým položeným a dobře propracovaným kompostem, a z nedostatku téhož i dokonalým hnojem chlévským, ale tak, by vzduch mohl kyprou půdou k hnoji průchod míti a svým okysličováním, nejen v půdě teplo ale i rozklady rychlé působil.

V tomto roce zařídíme sobě trelážky dle uspůsobilosti domu a zdi kde révu pěstovati chceme, jak důstatečně znázorněno na přiložených výkresích.

V e čtvrtém roce na jaře vybereme z ponechaných trsů šlehounův dva ty nejsilnější a uvážeme je k první lati, dva ostatní výhonky nesřízneme hned pryč, ale necháme v záloze. kdyby snad z prvních dvou šlehounův některý pohromy utrpěl, bychom hned náhrady měli, ale teprvé, když všechny výhonky řádně bez ublížení na jaře přivázány byly, tu potom odříznou se záložní šlehouny docela pryč, jak při obr. 49 *aaa* naznačeno.

Potom révu hledíme pozvolna k trelážkám přivésti a volně proutím vrbovím upevniti (*bb*), ale tak by každých 15 cm. pevně k lati uvázána, sebou větrem pohybovati nedala *ccc*; vykonavše tuto práci, sřízneme asi $^2/_3$ metru nad prvním úvazkem všechny nechané šlehouny, aby po dvou následujících letech ramenu vždy 30 cm. přírůstku nechávati se mohl.

Nachází-li se na šlehounu mnoho ok, tak vylámeme ta oka, která k trelážkám obrácena jsou, a révě málo by prospívaly, pryč — a tím dosáhneme, že dobrou rozměrou — oka řidčeji od sebe postavena jsou.

Mimo oka zde uvedená vylámejme oka od půdy až k prvé lati na obou šlehounech, a tyto potom k většímu vkusu celého

rozváděni révy hleďme co možná nejblíže u sebe vzhůru vésti, by takřka jediný kmen působily.

Tím položili jsme základ první k řezu do uhlu a jen místní poměry a poloha mohou v dálším vyvinování a rozváděni výhonkův trsu některé nepatrné odchylky připustiti a révě rozmanitých podob dáti.

Po celé leto uvazujeme ustavičně rostoucí šlehouny až přes druhou lať kolmo, a ku konci srpna neb počátkem září sřízneme nad poslední latí přerůstající šlehouny na 15 cm. scela vodorovně, by celý útvar révy ladným zevnějškem získal. Tím samým časem vede se výhonek z předního oka povstalý, který až dosud jsme kolmě byli vedli, vodorovně po latích, a sice uvážeme jej jedním svazkem pevně.

V ten čas réva se podá, šlehouny nejsou více tak křehké a lze je dobře ohnouti, což na jaře pro velkou křehkost státi se nemohlo.

Pátý rok. V tomto roce počneme na révě „střídavé hospodářství“, t. j. hledíme vždy jen zdravé a silné dřevo získat a vypěstovat, bychom stejnoúrodnost docílili. K tomu účelu sřezáváme výhonky střídavě jen na 4 až pět ok, druhý opět jen na dvě oka, vedle toho opět výhonek na čtyry až pět ok, a opět vedle jeden jen na dvě atd., dle obr. 49. *cc*., při řezu tomto musí ale šlehoun na čtyry oka sříznut a vždy až k druhé lati dosahovat, kde se potom uvaže. Má-li ale šlehoun k druhé lati více než čtyry oka, tak ponecháme jej celý se čtyrmi oky ode zdola a všechna hořejní vylámeme, neučinivše toto opatření, ostala by oka při dolení části šlehounu hluchá, nevyvinutá, čímž by se úprava řezu a i úrodnost celého trsu velmi porušila. Tyto delší šlehouny činí v tomto roce révy úrodné, na kterých trs hojně hroznův nasadí; kratčeji sříznuté výhonky mají opět to určení, by vyplodily silného a zdravého dřeva pro budoucí rok co náhradu za dřevo letošním rokem ovoce davšího; v budoucím roce sřezávají se tyto kratší šlehouny na úrodné révy se 4 až 5 oky a lonské úrodné révy sříznou se na nejdolejnější výhonek, a tento opět na jedno nejvýše dvě oka.

Tímto spůsobem docílíme stejnou plodivost trsu jak do dřeva, tak i na úrodu.

Porouchal-li by se trs, tu omladíme jej tím, že vodorovně uvážeme v pozdní měsíce šlehoun révy, a v budoucím roce poškozené rameno ostrým řezem zcela odstraníme, neb jiný šlehoun upevníme na místo, kde mezera povstala a přivtělíme jí k ramenu druhému, tak že z toho povstane vedlejší rameno nové. Bychom spůsobem tímto silného dřeva docílili, potřeba vršky nejvyšší před odkvětem révy nad pátým okem na 15 cm. zvýší

sřezávati, by šťáva nehnala do vršků, ale napomáhala k vyvinování doleních částek révy.

Jak ošetřujeme révu na tři latích, tak též ošetřujeme ji na latích pěti, jen že dle obr. 50 *ff* vždy o jednu révu více vysazeno býti musí, nežli na dvoulaťové trelážı. Tento mezi trs nechává se výše vyrůsti a sice s dvěma úrodnými rameny, jako trs *gggg*. Na mezi réví, které má ranněji než druhé trsy hrozny nésti, vyhlídneme ve čtvrtém jaře ze čtyrech výhonkův dva nejlepší a nejsilnější, sřízneme je tak vysoko, by až na třetí lať dosahovaly, a uvážeme je kolmě na latě pevně.

Šlehounům uvázaným nesmí se žádné oko vylamovati, neb sřezávati, ale ponechávají se všechny, by vyhnaly a i hrozny nasadily, ale hledět musíme, by ještě před květem všechny výhonky hrozny nasazeny měly, a tu jen vylomíme lupen nad hrozníčkem, jakož i oka, která ovoce nenasadila odstraníme, vyjma dvě nejvrchnější, která necháme bez překážky dále růsti. a dle potřeby výhonky z nich uvazujeme, by pro budoucnost řádně zachráněny byly od všeliké pohromy.

Odchylka od hledění doleních výhonkův má v tom svou příčinu, poněvadž réva málo kdy ve čtvrtém roce dosáhne takého vyvinutí, by výše té dosáhla a ohnuta býti mohla.

Bychom užitek, který nám docíliti možno, netratili, proto ponecháváme všechna oka vyhnati a úrodnému šlehounu sřízneme poslední list nad posledním nasazeným hrozníčkem, následkem čehož dále do vrcholu více neženou; hoření čtyry oka ženou dosti silně, tak že z výhonkův těchto na rok úrodné révy připraviti můžeme.

V následujícím jaře sřežeme všechny výhonky až na třetí lať dolů a potom vezmeme ze čtyr ponechaných rév dvě ty nejvhodnější a připevníme je vodorovně na lať třetí *gggg*, a vše ostatní zařizuje se tak, jako u révy vedené na tři laťové trelážce.

Teprvé pak, když vše řádně uvázáno a upevněno, tu sřežou se nepotřebné dva šlehouny, a svážou se dva zbývající kmeny ze zdola na horu dohromady, tak sice, aby jako jeden kmen působily.

V letě zacházíme s révou právě tak, jak již řečeno bylo o pěstování trsů na třilaťované treláži, jen hleďme rozumným rozvodem, by šlehouny řádně rozvedeny byly a stěnu bujným zelením co nejvkusněji krášlily, a vše staré dřevo a ramena důkladně kryly.

Chceme-li pěstovati révu k u k r y t í c h o d b y l o u b o v é, nad cestou, jak dle obr. 51. znázorněno, tak hleďme při zakládání vždy 110 centim. od sebe dvě révy vsaditi, a sice tak, by každá sazenička jiným směrem kořínky své vyvinovati mohla nežli ta druhá, aby se nepopletly a šťávy sobě neujímaly.

Ze šlehounu druhého oné révy, který určen je jen pod třetí lať výše dosáhnouti, vypěstujeme ve čtvrtém a pátém roce dvě ramena do výše až k páté lati, a po této vedeme je vodorovně, a vše co se sřezávání a uvazování týče, zařídíme tak, jak již při předešlém pěstovaní praveno, a sice tak, by střecha chodby přes leto zcela zelenou révou pokryta byla.

Poněvadž výhonky ne vždy od země potřebné výše dosahují, tak ponecháváme je, když byly sesilily, jen poloviční výše dosáhnouti, na jaře je sřízneme, ponechajíce na každém dvě hoření zdravá oka státi a vylomíme jen všechna dolení, by šťáva hoření oka co nejvíce pomohla vyvinouti a hojně pěkných šlahounův nasaditi.

V budoucím roce odřízneme opět jeden z výhonkův a necháme druhý až k páté lati dorůsti, a tam opět to samé zařídíme, co jsme v minulém roce, jak tuto praveno, učinili a tak teprvé v budoucím roce užijeme oba šlehouny co révy úrodné a i tak ošetřované.

Vinař musí se pečlivě chránit chtíti rychle hojnost dlouhých ramen dosáhnouti, dříve než by matka byla sesílila a réva dostatek potravy pojímati mohla, neb příliš rychlým nasazováním ramen vypěstoval by sobě nedochůdče, slabocha, který ne dlouho by mohl živořiti a skromné nevyvinuté ovoce by vydával.

Proto hleďme trs náš v patřičné síle a úrodnosti udržovati, by nejen co největší ale i co nejjistější a po dlouhá leta trvající stejný užitek vždy dával.

Někdo by snad myslel, že stejné, nechá-li se ten neb onen šlehoun k pěstování pro vysoká ramena a jiný opět pro nízké jen vedení, tací lidé jsou na omylu, neb, poněvadž réva ustavičně jen dychtí do vrchu hnáti, tu by také nejvíce ve vrších hrozny nasazovala, všeliké dolení části šlehounův neúrodnými nechávajíc, na kterých nejvíce jen listí by vyplozovala, čímž by výtěžek na hrozny velmi zkrácen byl. Vykážeme-li pole k vyvinování každému šlehounu dle přirozené plodivosti révy, tu můžeme rozumně sobě vše zařídivše, nejen na jistý ale i na stálý, trvalý výtěžek počítati.

Důkladně probraný řez v tomto oddělení, je základem i pro dále zde uvedené spůsoby sřezávání rév a proto potřeba důkladně vše promysliti, bychom nejen následující užití révy co vinořadí v zahradě, u zdí atd. dobře provésti mohli, bychom z pěstování užitku docílili.

b) Vinořadí u zdí v zahradách.

Vinořadí v zahradách se nejen tak obdělává, ale i sřezává atd., krátce tomuto vinořadí věnuje se tatáž pozornost a píle jako

při prvnějším zde uvedeném spůsobu vedení révy, jen potřeba, jak již praveno, o to dbáti, by réva nasaditi mohla co možná nejvíce jemných kořínkův, a i by zeď tak uspůsobena byla, by hrozny ranně dozrávaly.

c) Vínořadí při domech.

Co se týče pěstování révy u domů, potřeba k tomu přihlížeti, by půda byla přiměřena požadavkům trsu a i dosti v síle, obé zařídí se rozumným vzděláním a prací, o čemž již výše dostatečně povědíno.

Při vínořadí u domů nesmíme chtíti trsy blízko sebe vysazovati, neb tím by trs nejen náležitě rozložiti se nemohl, ale i nedal by přiměřenou úrodu.

Při spůsobu tomto vedení révy vše zařizuje se tak, jak u vedení révy ve vínořadí v zahradě, jen že v třetím neb čtvrtém roce dle síly trsu, ramena téhož na $1^1/_4$ až 2 m. výše sřezáváme, při čemž ale jen dvě nejhořenější oka ponecháme státi. V následujícím roce sřeže se opět réva co možná k určité výši aneb až k dolení lati; výhonku sřezanému nechají se dvě oka jen, ostatní všechna se sřežou a vylámou.

Laťování nechť je důkladně vyvedeno, by pevně drželo, aby bez pohromy réva uvazována býti mohla, ale hleďme laťování míti vkusné, ladné, by celý celek příjemný dojem činil.

Ostatní ošetřování révy je, jako při prvním spůsobu sřezávaní na vínořadí.

Každým rokem hleďme rozmnožením trsu na 30 až 50 cm. v délce ramena zvětšiti a dle své chuti rozvésti.

V letě hleďme každý výhonek řádně uvazovati, a v polovici srpna uvažme každý zelený šlahoun na třetí a hoření ramena na pátou lať, a 15 cm. nad obojími latěmi v rovné čáře sřízneme vršky vyhnaných šlehounův, čímž révě vkusného vzezření zaopatříme.

Nebylo-li by možná pro místní polohu révě dvě ramena, tak hledíme pěstovat rameno jedno do potřebné výše dle udaného spůsobu; do rohu vedenou révu nechme dosáhnouti 1 m. délky a veďme ze spodního nejlepšího výhonku větev do výše na pátou lať a druhé rameno na výši latě třetí; vše ostatní řídí se jak již předněji pojednáno.

Při sřezávání na ramena nesmíme nikdy pospíchati, bychom hodně brzo dlouhých šlehounův dostali, neb potom oka nebývají všechna úrodná, nevyvinou se, a u vedení vínořadovém nastanou mezery a prázdná místa; proto hleďme, by trs nesílil a hojně úrodných ok nasadil, a tyto i náležitě vyvinouti mohl, a potom

pozorně a rozumně každý rok jen částečně přiřezávejme na ramena delší, bychom nejen hojnou ale i stálou úrodu docílili.

d) Jednoduché besídky.

Vkusná je besídka révím zarostlá, zvláště kde zrálými hrozny nám v odměnu kyne za práci udělenou.

Na besídce každý šlehoun musí míti svého místa, aby dosti se vyvinovati mohl, jakož i každý hrozen by nejen světla, ale i vzduchu a důstatek tepla slunečního dostával a potřebného místa k svému rozkladu měl.

V besídce milo poseděti, když réva řádně vedena i sřezávána. Hleďme stojan k besídce míti nejen pevný ale i vkusný, možná též latě natřít rozličně barevně, čímž na laďnosti nejen netratí, ale mnoho i získají.

Řez révy při vedení tomto je obyčejně řez do uhlu, jen že hledíme získati ramena, z kterých pojistíme sobě révu úrodnou, a kterou vždy na 5 až 6 ok sřezáváme, bychom protkali celou úpravu révy bohatými hrozny.

Úrodné šlehouny hledíme omlaďovat a nahražovat jinými novými, bychom trs v stejné a i hojné úrodnosti stále udržovali.

e) Vínořadí ve vinici.

Vínořadí ve vinicích bývá vedeno na trelážkách sestávajících z tří někdy i z pěti latí a řez a i celé vedení trsů řídí se těmi též pravidly, jako u prvých druhův zde uvedených, vedení a sřezávání révy.

Při vínořadí ve vinici musíme k tomu hledět, by nikde voda ze zdí neb střech stekávající na révu nepřicházela a tak nejen trs ale i později nasazené ovoce neničila. Jeli zeď, ku které trelážky přijití mají i nižší, neškodí to, trelážky mohou vyčnívat přes zeď i výše a réva se řádně může po ni vésti.

Třířadové neb i dvouřadové vedení révy besídkové.

Obr. 53.

Tento spůsob vedení révy užíti lze s prospěchem v zahradách k uspořádání loubí neb besídek.

Laťové lešení bývá dosti vysoké, a řezem hledíme révu k silným ramenám nasazení přivésti, které potom dle potřeby a chutě po latích uvazujeme, ale tak, by jednotlivé šlehuony dosti vůle a i pro ovoce důstatečně světla a volnosti měly.

Na tento spůsob sřezávání lze s prospěchem užíti cinifal zelený a bílá vína ušlechtilá.

Pojednal jsem řez révy pěstované v malém důkladně, to hlavně proto, jak již jsem pravil, že více je těch, kteří s prospěchem révu na zdích a besídkách, než těch, kterým popřáno révu ve vinicích pěstovat, a jen přeji, by pojednání mé cíle se neminulo a hojného užitku neslo nejen jednotlivcům ale celým krajům a tím samým naší milované vlasti.

Co se omlaďování révy týče, povědíno již na patřičném místě.

Při révě vedené při domech, u zdí atd. lze velmi výhodně užíti očkování révy, a sice buď proto, bychom lepší druh hroznův dosáhli, aneb na jednom a témže trsu pro zvláštnosť rozličných druhů hroznův zároveň.

O očkování sem náležícím povědíno obšírně v oddílu o prácích ve vinicích dle měsícův, a sice v oddílu měsíce května, kamž i odkazuji.

XI. Oddíl.

Vinní réva pěstována v hrncích a skleníku.

Pěstování révy v hrncích hodí se zvláště pro chladnější krajiny, neb tu možno révu snadno přezimovat.

Na jaře při sřezávání trsu nechá se na révě, kterou bychom rádi v hrnci pěstovati chtěli, dvouletý zdravý, nepoškozený výhonek, který se rozšířenou dírkou, na dně kořenáče se nalezající, vede a sice tak, by s hlavním trsem ve spojení ostal a mladé dřevo by nad hrnec přišlo, a v středu kořenáče by nejméně dvě zdravá oka mělo, z kterých by se velmi pohodlně kořínky vyvinovati mohly.

Nad dírou kořenáčovou uvnitř obtočí se pevně upravený již šlehoun, vlněným obvazkem, hrnec se naplní dobrou prstí, vršek pokryje se mechem, by od parna slunečního nevysíchal, a když mladý odnož, až dosud živený od starého trsu svými kořínky dosti potravy k svému vyvinování sebere, odřízne se od matečního trsu a s kořenáčem postaví se na sobě vykázané místo.

Mladý tento odnož révy sřízne se na dvě oka.

Kde by nemohl šlehoun k rozmnožení potřebný pro svou výšku na starém trsu pro kořenáč se užíti, tam podstaví se sloupkem hrnec tak, by k odnoži vybranému pohodlně dosahoval, a vše ostatní zařídí se tak, jak již uvedeno.

Odnožování do hrnců děje se právě tak, jak v oddílu o pracích ve vinici jednajících, o omlaďování této novými odnoži řečeno bylo, a sice ve vinici pomocí přidělaných košů nedaleko staré révy, a když do koše zavedený šlehoun se okořenil, odnese se mladá, získaná, réva na vykázané místo; a právě jak jsme ve velké vinici dobrý druh jistým způsobem pomocí košů své trsy hleděli rozmnožovat, tak ve svých zahradách toto samé rozmnožo-

vání dobrých druhův révy, hledíme pomocí přistavených hrnkův k matiční révě provést.

Když mladý šlehoun dosti kořínků vyhnal a sám mohl by samostatně život vésti bez pomoci mateřského trsu, tu pozvolna čas od času odřezuje se šlehoun pojící novou rostlinku se starým trsem, ale tak, by ani jedna ani druhá réva tím neublížila se.

Odříznutí stane se hned pod kořenáčem.

Pilně-li se v kořenáči udržovala vláha a prsť byla-li před silným vedrem slunečním dobrou pokrývkou vlhkého mechu důstatečně chráněna, tu mladá rostlinka v srpnu má důstatek kořínků a může se hned po vinobraní, kde v révě ne tak silný oběh šťávy převládá, bez uškození od staré révy odříznout.

Odříznutou révu s kořenáčem dáme buď do světnice aneb do sklepa, kde by před zmrznutím chráněna byla.

Mladá réva byvší u starého trsu do téhož času až po vinobraní nechána, mívá též dokonalé a dobře vyvinuté hrozny, které možno dlouho zdravé zachovat, což se nejjistěji stane, když se všechny zbytečné výhonky z mladé rostliny po čas růstu odstraňují, a původní odnoš na dva, nejvýše až na tři oka nad hořením hroznem sřízne.

Udržuje-li se přiměřená vlhkost v kořenáči a dobře-li se opatruje rostlina před všelikým poškozením, tak možno velmi lehce zdravé dobré hrozny zcela čerstvé, jak by to na podzim bylo, na mladém trsu až do března udržet.

Nebylo-li by šlehounův révních k rozmnožování do kořenáčův po ruce, tak možná sobě mladé révy i sřezky, očkami atd. pro kořenáče zaopatřit, a tak jich hledět, jak naznačeno bylo při zakládání a ošetřování školek révních; tímto zařízením a ošetřením dojdeme též cíle, ale později, zdlouhavěji.

Chceme-li mladou révu přiměti k zazelenání se již v zimě, potřeba následovně věc zařídit.

Révu s kořenáčem dáme na suché, chladné a vzduchu zcela přístupné místo, by dostačně oschla. Réva nechá se více neděl na témže místě.

Počátkem prosince odejme se prsť z mladé rostlinky až na kořeny, ale tak, by se nijak nepoškodily, a nahradí se novou dobrou prstí, která důstatek zážívné a připravené potravy pro révu má.

Trs se dle druhu révy sřízne na 3, 4 až i 5 ok, dle toho, žene-li réva silné šlehouny, neb méně silné a dlouhé, žene-li réva silné šlehouny, tu sřízne se na více ok, poněvadž úrodná oka při slabě ženoucích druzích rév hnedle nad povrchem půdy se nalezají, tak se slabě ženoucí druhy níže nad povrchem půdy sříznou.

Po vykonané práci postaví se mladá réva s kořenáčem do světnice vždy vytápěné na okno, do kterého denně aspoň hodinu slunce své paprsky vysílá.

Vypustivši réva pupeny není již tak choulostiva na teplo, ale přece vždy dobře je 12° R. teploty udržovati, čímž se zdaru rostliny pomáhá.

Udržování stejné a důstatečné vlhkosti, zvláště ale v čas nalévání hroznův, a stejného tepla velmi zrychluje vyvinování a uzrávání hroznův; při důkladném šetření všeho zde uvedeného možno již počátkem června zralé hrozny obdržeti.

Zvláštní opatrnosti vyžaduje rostlina v čas květu, tu se musí hleděť, by ani mnoho vlhka, ani průvanu neměla a prachem silničním poškozena nebyla a vždy stejné teplo udržováno bylo.

Réva vydavši této zimy ovoce, vyžaduje aspoň ročního odpočinku, by nevysílila a nezhynula, ale i na dále se udržela; tu nejlépe, po odebrání ovoce vysaďme ji do zahrady a pro příští zimu jinou révu přinuťme ovoce vydati.

Na svých cestách po Krkonoších jedl jsem v Jablonečku u Vysoké velmi chutné zralé hrozny; jak možno v tak studené poloze asi přivésti révu k tomu, by ovoce vydávala, a aby uzrálo v kraji, kde někdy o sv. Václavu sníh se chumelí? — Réva vysázena u domu vede se po zdích do okna, by většina trsu své výhonky za oknem měla, tím dostává teplo sluneční v míře vyšší neb pronikajíc sklem a o zeď se odrážejíc, ve své účinlivosti a zahřívání se zveličuje a z druhé strany pomáhá teplota ze světnice a vyhoví-li se všem ostatním potřebám révy, tak se réva za okno vedená přinutí ovoce vydat a toto i uzráti nechat.

Všechny v přírodě známé úkazy podléhají moudrému a rozumnému řízení člověka, který svým přičiněním může z toho těžit nejen pro své vyražení ale i užitek a tak pevnou vůlí svou donutit přírodu samu řídit se dle nařízení rozumného člověka. Jak vznešený to úkol! — jak utěšené to pokynutí!

V prosté zahradě můžeme víno přivésti k rychlejšímu uzrání, když hledíme révě zaopatřit všeho toho, co se jí dostává, když by za okno vedena byla; k dosažení téhož sřízne se dle potřeby réva v únoru, a hned i se řádně uváže, a na révní trs hledí se jednoduchý skleník připravit, by teplo sluneční odrážením od skla sesílilo a v zvětšené míře k uzrání hroznův napomáhalo.

Skleník k révám v naší zahradě zařídíme jednoduše tak, že dáme prkenný podstavek a postranní pažení taktéž z prken, a před trs upevníme nějaká okna z pařeniště, a takto jednoduše sestavený skleník nahradí nám skleník již důkladný a i okno světniční.

Udržováním stejné vlhkosti, kterou nejen pravidelným zaléváním vlažnou vodou dosáhneme, ale i tím, že do obedněného skleníku nádobu s teplou vodou dáme, by páry z ní vyvstávající k osvěžení révy sloužily, napomáháme k rychlejšímu růstu a vyvinování révy i hroznův.

Vždy o polednách hřeji-li dostatečně sluneční paprsky a réva-li důstatek listí má, pozvednou se okna, by teplý vzduch z venku k trsu se dostal.

V čas květu nepostřikuje se více trs, co se dříve též k udržení vlhkého výparu stávalo, ale réva se pilně a rozumně zalévá, okna se tak dlouho jako před tím nechávají otevřená až se jahůdky nasadily, tu opět vždy víc a více dává se přístup venkovskému vzduchu.

Dle poměru teploty pořáde déle nechávají se rostlinky odkryty, a když v přírodě stejná teplota nastala, nechává se třeba celý den odkryta, jen pod večer se opět řádně okny zabední, by noční chladna révě neuškodila, a vyhejčkané dítko nám nezničila. Všeliká ošetřování jak za okny, tak i v umělých sklenících vypěstovaných rév, děje se dle pravidel, jaká panují při prácích u révy ve vinici pěstované.

XII. Oddíl.

O uschovávání a zasílání hroznův.

Vinné hrozny nejen že jsou dobrou pochoutkou pro zdravého člověka, ale pro mnohé nemoce i co lék slouží, a z toho již vidno, jak důležito a prospěšno je, hleděti sobě chutných a zdravých hroznův přes celou zimu dokonale zachovati.

Hrozny více scukrovatělé na trsu udrží se snáze a lépe, nežli hrozny vodou přesycené, proto také hrozny za suchých, teplých let a ve vinicích ne přes příliž vlhkých pěstované se mnohem snáze a lépe udrží, nežli hrozny z vlhkých vinic a i za vlhkého leta.

Ne docela zralé hrozny opět lépe se zachovají a udrží, nežli hrozny docela dozrálé, neb právě tím, že proces úplně dozralých vin, co se tvoření cukru v hroznu týká, jest již ukončen, tu nastává při takových hroznech, byťby sebe studenější bylo místo, kde je uschováváme, proces jiný a sice proces hroznové slupky, a pakli ta se mnoho rozlučuje, bylo by marné chtít takové dlouho držet.

Hrozny, které těsně na sebe přiléhající jahůdky mají a k tomu jemnou kůžičku, takové nelze dobře udržeti, neb na takové ráda nákaza a hniloba se dostaví.

Velmi důležito je čas ku sběru hroznů voliti nejlépe kolem poledního, kde již hrozny od rosy oschly, za suchého slunečného dne, nikdy ale po dešti neb za rosy; neb v čase vlhkém jsou jahůdky silně vodou nality a rády podléhají hnilobě.

Při sřezávání hroznů potřeba k tomu zřetel míti, by hrozny ani zaprášeny, aniž přezrály nebyly, tím méně ale od vos neb čehokoli jiného poškozeny, čímž nákaze jejich tím snáze se předejde a zárodku k nemocím vyhne.

Sřezané hrozny pozorně se na listy položí, ale tak, aby se ani nepomačkaly ani nepoškodily, nikdy ale nesmí se dáti na sebe do košů, kde se snadno porouchají.

Jak z předeslaného vidno, dají se výhodně hrozny se silnou kožkou s jahůdkami více od sebe rozestavenými výborně uschovávati pro měsíce zimní.

Uschovávání hroznův děje se následovně:

Nepoškozené, důstatečně ne zcela vyzralé hrozny opatrně se s révy sříznou a uloží do místa chladného, kde se po celý čas přechování ani proměna teploty neb průvan nedostaví, tudíž ani tepleji, ani snad chladněji nebývá, krátce, kde vždy stejný stupeň chladu panuje.

Je více spůsobů přezimování hroznův.

První spůsob:

Hrozny možno na suchou, čistou slámu opatrně jeden vedle druhého tak klásti, by se jeden druhého nedotýkal, každé zrnko příliš nedozralé aneb přezralé a k nákaze se chýlící hned před uschováním musí se z hroznu odstranit, a jak by nějaké dost málo kaziti se počalo, hned musí se opatrně vystřihat.

Druhý spůsob:

Hrozny uváží se provázky na ťopce upevněné na latě, ve světnici k uschování hroznů určené, ale tak, by se jeden hrozen druhého nedotýkal a by se snadno hrozny od nakažených zrn čistiti mohly.

Třetí spůsob:

Uschování hroznův stává se i na holé, suché, čisté prkno, kde hrozny buď květinovými kořenáči neb skleněnými příklopy se přikryjí a ještě suchým jemným pískem zcela zasypou.

Čtvrtý spůsob:

Jiný spůsob přechovávání hroznů je ten, že vybrané hrozny do kornoutů z pijavého papíru pozorně se uloží, na ťopce provázkem upevní a ve světnici k uschování určené na příční latě se uváží. Hrozny v kornoutech uschované nesmí se dříve vyndavati z těchto, až když se mají k jídlu užiti, neb vyndavání a znovu ukládání do kornoutů hrozen nesnese, jako nesnese změnu povětří a se zkazí.

Zasílání hroznův.

Hrozny k zasílání musí býti tak vybrány, jako ty, které jsou k uschování přes zimu určeny.

Zasílání hroznův na bližší místa stává se velmi často v škatulích, kde se hrozen vedle hroznu na vinný lupen pozorně uloží, a jak spodem tak i vrchem důstatečným listím přikryje; na

vzdálenější ale místa zasílají se hrozny spíše v koších a sice tak, že se opět v listy uloží jako do škatule, ale jen vrchem koš přešije se plátnem.

Hrozny při větší zásilce možná též v bednách odesílati, a sice tak, by při vkládání velké hrozny na dno přišly, skuliny malými hrozníčky se vyplnily a ještě zbývající štěrbiny suchým senem se zadělaly, by se hrozny neotřásaly.

Štěrbiny mezi hrozny možno i suchými beze všeho přičuchu jsoucími drtinami, plevami neb řezankou mezi jednotlivými hrozny vyplniti.

Bednu s hrozny potřeba i z venčí proti vtírání vzduchu a vlhka dokonale opatřiti. Hrozny nemají se nikdy za vlhkého počasí odesílati, neb nákazy z vlhkosti snadno na cestě v sebe vtáhnou a potom dlouho udržeti je nelze.

XIII. Oddíl.

Zacházení s vínem ve sklepích.

Hrozen révy užívá se buď k jídlu, co hrozen stolový, neb k připravování moštu a vína; mimo to užívá se jej k dobývání tak zvaného pravého cukru hroznového, jakož i k připravování cognaku, vinného octa atd.

Hroznové výtlačky užívají se k vylisování zvláštního oleje (huile de marc), zrnka jahůdková slouží též k získání rozličných olejů a z kvasnic vinních připravujeme louhoviny, drasla, droždí atd.

Hrozny možno sušením k delšímu zdravému uschování uspůsobit a dáti jim podobu hrozinek.

Poněvadž hrozny mnohem více cukru a látek cukrových v sobě obsahují, čím vyzrálejší jsou, tak když pro zlepšení jakosti vína žádoucno vínobraní předsevzíti, tehdy hrozny náležitě uzrály.

Zralost hroznů, jak na patřičném místě byl jsem již vysvětlil, poznáváme u bílých hroznův tím, že jednotlivé jahůdky více po straně své slunci vysazené nejsou zelené, ale žlutavé a průsvitné a jahůdky hroznův červených a modrých takřka zčernalé a obé jakoby pozvadlé; zrna uvnitř jahůdek možno snadno od masa odděliti, v tu dobu vadnou i řapíčky hroznové a velmi lehce se ulamují.

Při vínobraní sbírají se buď hrozny celé a tak se i lisují při lepších druzích a chceme-li dosíci na jakost vína lepšího, tak jednotlivé dobré jahůdky z řapíčků otrháme a sice buď jednoduše rukou, co ale velmi zdlouhavé; jiný spůsob jahůdek z hroznů dobývání stává se pomocí proutěného pletení, které má 17—22 mm. malé v sobě prostory, kterými když hrozny přetahujeme a rukou

přitlačujeme, jahůdky snadno propadnou, kdežto řapíčky na hoře ostávají.

Opět jiný spůsob je ten, že pomocí dřevěných neb i mosazných hřebenův, kterými hrozny protahujeme, jahůdky od řapíčků osvobozujeme.

Poněvadž řapíčky velmi mnoho třísloviny obsahují, získá víno velmi, byvši od těchto osvobozené a jen z čistých jahůdek docílené, neb takové víno ať bílé ať červené, je mnohem jemnější a i mnohém dříve pitné.

V jednotlivých pádech, když jahůdky málo kyseliny draselnaté ve svých slupkách mají a jen více masitých látek obsahují, je radno, řapíčky u jahůdek nechati, neb docílené víno se brzo čistí a i mnohém snáze, jakož i a možno je dlouho udržeti.

Lisování hroznův.

Lisování stává se buď celých hroznů neb otrhaných jahůdek, které v obém pádu se rozmačkají a šťáva z nich se získá.

První práce při celých hroznech aneb jen i jahůdkách bývá ta, že se rozmačkají tlukadly a teprvé potom řádně vylisují.

Rozmačkávání tlukadly děje se obyčejně hned při vínobraní ve vinici ve velkých kádích, lisování pak ve zvláštních k tomu upravených místnostech pomocí lisu.

Měl-li by mošt se slupkami a řapíčky společně se kvasit, tak nechává se vše vylisované pohromadě a důkladné oddělení štávy od výtlačků se předevezme teprvé tehdy, až by kvašení náležitě svůj úkol bylo předělalo. Bez řapíčků a slupek jahůdkových samo o sobě kvašené víno není ani tak barevné ani tak trvalé, ale za to mnohem chutnější vína se slupkami a řapíčky kvašené.

Víno se slupkami a řapíčky ku kvašení ponechané, zvláště jsouli hrozny modré neb červené, obdrží též barvu červenou, a součástky, které v slupkách se nachází, rozloží se teprvé v čas kvašení pomocí vyvinuvšího se lihu; takové víno stane se mnohem dříve pitelné, poněvadž draselnatá kyselina, která z jádírek pomocí lihu se rozpustila, velmi zrychlí oddělení dusičnatých látek z vína. Toto samé docílíme i když vylisované patěsky buď zcela aneb jen částečně do kvasicího moštu vsypeme.

Lisy na víno jsou rozličně sestavené; obyčejný lis, který ale nemohu odporučovat, je trámový lis, v kterém se

tiže pomocí páky trámové na hrozny pevně stěsnané a v obruče stlučené činí. Páka trámová k lisování upotřebovaná mívá někdy 12 až 15 metrů a skládá se ze 4 až 6 dubových trámův.

Takový lis je velmi těžký a tudíž náležitě vytlačí všechny hrozny k vymačkání dané, ale pracuje velmi pomalu a je velmi nemotorný a nelze jej vždy v takové čistotě udržeti, jak by se náleželo.

Lis s rameny, při kterém tlak se pákou na hrozny k lisování určené činí, je jednodušší a snažší než lis trámový, ale ve výkonech svých méně uspokojující nežli lis první.

V Uhřích užívá se tak zvaného lisu saňového, kde do lisu na spůsob saní sestaveného množství těžkých kamenů se vloží, by s větší tíží účinkovaly.

Káď, v které se lisuje, je zbyta z tlustých prken, v kterých v každém rohu otvor k odtékání šťávy révní se nálezá. Tlak na lis vykonává se příčně položeným trámem, který na svém zadním díle mezi dvěma silnými koly se upevňuje a svým předním dílem trochu nad saňový lis vyčnívá.

Lepší všech lisů je lis šroubový, který se šrouby dlouhou pakou se pohybuje; lisy takové zařizují se buď ze dřeva aneb lépe ještě z litého železa; nejvýhodnější lis tohoto ústroje je ten u kterého hrozny k vymačkání určené v podobu sloupu sestaviti se mohou, poněvadž hrozny v tuto podobu sestavené co nejlépe vymačkati možno, a i šťáva docílená co nejlépe odtékati může beze všech překážek.

Ze 100 dílů hroznův těžívá sé obyčejně 60 až 70 dílů moštu.

Při lisování vytéká zprvka z hroznův nejlepší šťáva; druhý tok lisováním docílený obsahuje v sobě více kyseliny a i draselnaté látky, které dílem z nedozrálých jahůdek, které teprvé nyní byly rozmačkány, aneb také od slupek a řapíčků révních pochází, které taktéž při druhém lisování více své šťávy vydaly, a proto toto druhé víno není tak dobré prvnějšího.

Dle toho rozeznáváme vína před prvním lisování docílená, tudiž vína přední; lisováním vytěžená vína nazívají se lisová vína, a poslední vína slují vína z patěstků.

Zbytky po vylisování hroznův, patěstky, obsahují mimo kyselinu vinnou též draselnaté látky a i bouquetové součástky; propláchneme-li pátěstky vodou, by se poznovu lisovati mohly, obdržíme z toho tak zvané zadní víno.

Dle jiných naleje se na patěstky voda s cukrem a ponechají se tyto, až by trochu skvasily, a z toho kvašení potom docílené víno nazívá se dle prvního rádce k tomuto zařízení Petiotovi, i též víno petiotovské.

Lisování hroznů bez lisu.

V ponebí našem musíme hlavně k tomu hleděti, bychom vínu dali co možná chuti nejlepší, bychom ani nedbalostí ani nerozumem nedali příčiny k zhoršení jakosti svých vin.

Každý vinař dobře zná, že v nepříznivých letech, kde bylo málo parných dnův, původní prvky hroznův v špatném ladu a poměru k sobě se nalezají, že na cukr chudé jsou; dále každý dobře zná, že lisováním řapíčky hroznův se rozmačkají, a těmito množství tříslovíny odporné vínu se přimísí, a lisováním hroznův lisem i víno všelikou vůni, aroma, ztrácí — a proto povinností naší jest, zlu zde uvedenému odpomoci, a zachrániti vína naše před těmito pohromami, což účel mého pojednání býti má.

V lisu rozmačkané řapíčky přesytí se šlechetnou šťávou révy, a svou kyselou šťávu, lisem vymačkanou ostatnímu toku sdělí, tak že obdržíme s nepříjemnými kyselinami smíšený mošt.

Lisováním dostane se do vína mnohá neřesť, nečistota a mnohý na hroznu nacházející se hmyz. Živočišná, vínu přimíchaná nečistota při kvašení se odloučí, co ale o nečistotě z řapíčků povstalé, kyselé a trpké, neplatí, ta ostane po léta ve víně a činí toto na jakosť mnohém špatnějším, než v skutku by bylo bývalo, nedostavší této nepříjemné přísady a víno takové stává se slabým žaludkům nesnesitelné.

Pro tuto vlastnosť bývají též vína z let špatných zdraví člověka škodlivá, místo co by jej síliti měla.

Vylisovaný mošt musíme nechati v sudě bez všeliké zádky kvasit, by vyhodil všeliké příměsky a nečistoty, jinak by je nemohl ani odstraniti.

Otevřeným otvorem sudovým přichází vzduch a hlavně jeho kyslík ve styk s moštem, a působí pozvolné kysání povrchu téhož, a to bývá i hlavní příčinou, že někdy víno z vyzralých hroznův zkyše. Prostředky užité k odvádění kyseliny jsou zdraví lidskému nejen škodlivé, ale ujímají vínu i jeho hlavní sílu, neb právě již kyselina sama povstala z lihu vína.

Nejjednodušším spůsobem lze z hroznův bez rozmačkání řapíčkův šťávu dostati pomocí mlýnu na hrozny.

Stroj sám je velmi podoben mlýnku na mačkání zrn konopních neb i mlýnci na mačkání zemáků.

Mlýnek sám skládá se ze dvou hladkých, blízko na sebe při točení pomocí kliky, a dvou svými zuby v sebe vbíhajících koleček, mezi které jahůdky hroznové přichází a se rozmačkují, ale řapíčky nedotknuty ostanou.

Nad mlýnkem dá se nalévka, kterou dávají se hrozny do něho.

Válce mlýnku pomocí kliky, která pomocí kolečka zubovitého do jiného kolečka z druhého válce proti sobě se točí, možno přidělanými šrouby buď blíže k sobě přitáhnouť neb volněji od sebe odšroubovat, jak toho potřeba žádá.

Nálévkou dávané do mlýnku hrozny, dobře, když dělník pomocí čisté hůlky doleji postrkuje, by rychleji od válců uchopeny a brzo vymačkány byly. Pod mlýnek postavíme nádobu, která plechovou rourou zcela těsně k témuž přidělati se může, by ani zrno ani kapka vinné šťávy při mlýnkování se neztratila. Z nádoby právě popsané nalévá se šťáva do vysokých kádí v kterých se kohoutek nalezá, kterým se šťáva stahuje a přes řešato rukou vymačkajíc do sudů přepouští, v kterých vykvasiti se má.

Jakmile sudy na kvašení vína určené plné jsou, tak se hned dobrou zátkou otvor zatluče, by žádný vzduch přístupu neměl, ale jen kyselina uhličitá, při kvašení se vyvinující, unikati mohla.

Máme-li místa, velmi výhodněji, můžeme-li zaříditi dobývání šťávy révní na mlýnku tak, by tento hned na nádobu postaven byl, do které bychom šťávu přelévati měli, tím ušetříme práci prvního přelívání, a můžeme stáčením hned šťávu do sudů dostávati, ku kvašení moštu určených.

V putně neb kádi zbývající zbytky hroznové rozlučují se v šťávě ve 24 hodinách, počítaje od prvního stáčení, načež se šťáva usedlá, sčistěná stočí a ponechá opět zbytek pohromadě, tak že po uplynutí opět nových 24 hodin po třetí budeme moci šťávu stáčeti. Ve zbytku vytlačených hroznův ostává velmi málo dobré šťávy, poněvadž šťáva vymačkaná do sudů přišla a do řapíčků, které celé ostaly, žádná se nedostala.

Zbytek po vymačkání a slévání ostalý můžeme buď dáti na lis, kterýmto spůsobem obdrželi bychom šťávy, ale ne příliš valné, která přimíchána byvši k první šťávě, tuto by jen zkazila; proto lépe je, když na zbytky vlejeme vařící vodu, až všechny slupky a řapíčky se v ní ponoří, a celou tekutinu několik dní státi necháme, potom stočíme a s přidáním trochu vinných kvasnic a trochu cukru kvasit necháme; a tímto spůsobem obdržíme příjemnou chuť mající lehký nápoj, který dělníkům v čas větši práce dobrý k pití bude.

První stažený mošt je lepší těch druhých, a sám o sobě stažen a do sudu dán přemění se v dobré víno, ale mnoho bychom tím nezískali, neb druhá stahnutá šťáva za mnoho by nestála.

Další kvašení i této docílené šťávy se stává právě tak, jak již výše uvedeno bylo.

Lučebné částky moštu.

Hrozen skládá se z ťopky, slupky, jádra a šťávy. Věda nezná dosud důkladně všechny částky, z kterých hrozen se skládá, vyjma jen šťávu, o které již větší znalosť máme.

O ťopkách víme jedině to, že mimo dřevnatých svých vláken též množství draselnatých látek a silně kysele chutnající zvláštní kyseliny má; o slupkách hroznův víme opět, že v nich se velké množství barvivé látky (Oenocyanin) se naleza mimo menší množství látek draselnatých; a o zrnkách jahůdkových opět víme, že mimo velké množství zvláštní kyseliny, též množství tučného oleje obsahují, které ve spojení s lihem hlavní podíl mají na tak zvaném bouquetu vína.

Jahůdky hroznové obsahují mezi vším ovocem nejvíce cukru, a sice máme hrozny s 12% ano i s 26 až 30% cukru, tak že v dobrých letech naskytuje se nám poměr v hroznu mezi kyselinou a cukrem jako 1 : 29; kdežto opět v nepříznivých letech a při špatnějším víně poměr tento klesá až jako 1 : 16.

Je-li poměr kyseliny k cukrovatosti hroznu jako 1 : 10, tak je hrozen nezralý a i kyselý.

Velké množství cukru v hroznech a potom i to, že kyselina v hroznu se nacházející nejvíce jen vinan draselnatý je, který časem sloučí se v pevný bílý vinný kámen (vínan), pro obé toto stává se hrozen vinný nejvíce spůsobilý k těžení vína před všelikým ostatním ovocem.

Víno z hroznův má před všemi ostatními víny z ovoce tu zvláštní přednosť, že při kvašení vyvinující se plynové částky všechny jiné na příjemnosti a lahodnosti předstihne.

Šťáva z moštu obsahuje všechny částky, které hrozen obsahuje a které rozpustné jsou a jen těmito rozpustnými látkami rostlinými stává se mošt nejasný.

V 1 litru šťávy hroznové nachází se:

vody	860 až	830	grammů;
cukru	150 až	300	„
ostatních látek (škrobnatých, dusičnatých, solí, kyselin, pektin, látek extraktivních, barvivých, třísloviny atd.) .	30 až	20	„
tudíž úhrnem	1040 až	1150	grammů.

Kvašení šťávy hroznové.

Kvašení šťávy hroznové stává se i beze vší cizí přísady, je to kvašení samo sebou povstalé, neb rozklad šťávy hroznové stává se jen pomocí kyslíku vzdušního; aby víno kvasilo, ne potřebujeme žádných kvasnic, droždí k vínu přidávati.

Bilkovité částky moštu přičiněním kysliku vzdušného sloučí se v buňky kvasnicové, a jsou příčina kalnosti vína.

Jakmile se kvasnice byly utvořily, počíná kvašení vína, které trvá po celý čas hlavního kvašení, je-li teplota jen dosti příznivá a stejná.

Kvašení moštu může se i prodloužiti snížením teploty vzdušné, aneb i pomocí kyseliny siřičité jakož i jinými spojeninami sirovými atd.

Jak dříve již praveno, zařizuje se kvašení šťávy vinné buď samo o sobě čisté neb s patěstky aneb s patěstky a řapíčky společně.

Kvašení vína je kvašení podkvasné na dolení kvasnice a počíná při 10—15°. Čím více tekutiny ku kvašení pohromadě, tím pravidelněji a jistěji kvašení se vykoná.

Nádobí ku kvašení jsou buď dřevěné kádě neb z kamene, neb i z vypálené hlíny; prvnější jsou dražší, potřebují mnoho vydání na opravy, trpí přílišným suchem a i mokrem, ale za to udržují mnohem stejnější teplotu nežli kamenné neb hliněné nádobí, a pro tuto svou, při kvašení tak velmi důležitou vlastnosť, užívá se nejvíce kádí dřevěných.

Mošt nechává se buď v přikrytých neb i zadělaných kvasících kádích vykvasit, neb užijí se k tomu kádě odkryté.

Máme-li šťávu hroznovou, čistou, bez patěstků a řapíčků na kvašení, tu počne toto při 9—12° a při stejné teplotě odbyde se ve 4 až 5 dnech; mošt se zkalí a vyvinující se kyselina uhličitá uniká, zanechávajíc po sobě šlemovitou pokrývku na víně, která čím rychleji víno se vykvašuje, tím silnější, a opět čím víno pomaleji kvasí, tím slabší je. Při kvašení tratí mošt svou sladkou chuť, proměňuje ji v lihovou příchuť.

Asi v sedmý den slábnou úkazy kvašení, až zcela v 10 až 14 dnech tok vinní se počíná čistit a vyvinování kyseliny uhličité přestane a tím samým pěnivý povrch z vína se ztratí.

Při kvašení utvořivší se kvasnice spadly ke dnu a mladé víno, které bylo hlavní kvašení prodělalo, přijde do sudů, v kterých d o k v a s í.

Přetáčení a uložení vína v sudy.

Při hlavním kvašení přemění se větší díl cukru v moštu obsaženého v líh a kyselinu uhličitou; jak bylo kvašení svůj čas prodělalo, zmenší se teplota, která tímto lučebním chodem rozkladným se byla vyvinula, a nižší teplotou a s příměskem větší nyní dávky lihu zdlouhaví se celé kvašení, tak že nemožno ani určiti, kdy by víno zcela do posledka se vykvasilo. Toto po bouřlivém kvašení nastouplé pozvolné a zdlouhavé kvašení vinné šťávy nazývá se dokvašení.

Chtěli-li bychom v kádi, v které dříve víno hlavní kvašení prodělalo, tok vinní i dokvasit nechati, tu by silným přístupem kyslíku vzdušného, snadno všechna šťáva zkysala, poněvadž nyní již v takové míře kyselina uhličitá se nevyvinuje, a tudíž i žádnou pokrývkou povrch vína nekryje, která by přístup kyslíku do vnitř tekutiny zamezovati mohla.

Jakmile vyvinování kyseliny uhličité v takové míře se ztenčilo, že sotva je lze pozorovati a teplota vína na obyčejnou teplotu místností, v kterých nyní se nalezá, spadla, tu dáme víno do sudův, v kterých pozvolna dokvasí aniž bychom se co obávati musili, že by víno zkysalo.

Při vlévání vína do sudů ostanou patěstky zpět, neb do sudů přijde jen víno čisté.

Dobré víno snadno můžeme zkaziti tím, dáme-li je do špatných sudů, naproti tomu opět špatnější vína mnoho získají, byvši dány v sudy vínu výhodně svědčící.

Nejlepší sudy k přeschovávání vína jsou sudy dubové, neb nejen že velmi trvalé, ale i vínu neškodné jsou, nedávajíce mu žádné příchuti, což u jiných druhů sudů vždy obávati se co je.

V některých krajích, kde nouze již o dubové nádobí, užívá se sudů z měkkého dřeva a tu hlavně z modřínu a jedle, které druhy dřeva přece nejméně z ostatního dřeva vínu příchuti přidává a tak nám je nekazí.

Sudů měkkých užívá se hlavně tam, kde víno pro prodej v nádobách se hledí, neb tu hledíme docíliti nádoby co možná laciné.

Ležákové sudy, v kterých pro delší čas víno uložené býti má, musí býti sudy dubové. Lepší než modřín a jedle dá dříví na sudy kaštan, jen že svou dírkovitostí mnoho vína vypařuje.

Známo je, že víno dřevem sudů se vypařuje, ale zjištěno není, které částky hlavně z vína se vypařují, jestli vodnaté neb plynné, ale zdá se dle všeho pozorování, že suchým dřívím sudů, neb suché vždy dříví musí býti, jen vodní látky vína se vypařují.

Velmi žádoucno by bylo, by naši lučebníci tomuto úkazu ve vinařství větší píli a pozornosti věnovali a hleděli rozřešit, co hlavně a v jakém poměru z vína v sudech uloženého se vypařuje, neb to velmi důležito vědět.

I co se týče velkosti sudů, které na víno užíváme, jsou rozličné úsudky.

V krajích, kde víno brzo se prodává, ukládá se pro snadnější dovoz v menší nádoby; v krajích, kde ne tak rychle se prodává, opět výhodno dáti víno v sudy větší, neb v těchto majíc menší povrch, pomaleji dokvašuje, tím samým mnohem déle se

udržeti dá nežli v sudech malých, a potom v čím méně nádobách větších víno máme, tím méně může se vypařovat, co zase v mnohých malých sudech mnohém více se vypařuje.

Sudy na víno musí býti čisté ať nové, ať staré a to docílíme dobrým vyplachováním vařící vodou, ale pozor musíme dáti, by voda v sudu neostala, aby sebranou po sudě špínu opět na dno neusadila.

Dobře je sudy k naplnění vínem určených vypáliti lihem, který by ale žádnou příchuť neměl, ale zcela čistý byl.

Chránit se musíme do plesnivých sudů víno dáti, neb jistě by se zkazilo a špatnou chuť dostalo; když bychom pomoci sobě nemohli a museli takový od plesniviny načichlý sud k přetáčení vína užíti, tu hleďme jej dokonale vyčistiti a sice následovně:

Rozpustí se větší částka vápna, vyleje se celá prostora ve vnitř tímto, a nechá se několik dní v sudě; potom když vylejeme vápennou vodu, tak vymejeme jej vařící vodou, v které rozděláme a svaříme sůl, skořápky z vlašských ořechů a jahůdky jalovcové, potom sud několikráte čistou vařící vodou vypaříme, až konečně studenou na dobro vypláchneme.

Sudy nakyslé nejlépe hleďme vápennitou vodou dokonale vymíti, když jsme napřed sud slamou vypálili.

Sudy musí vždy co nejčistěji udržovány býti, bychom na vínu zkázy netrpěli.

Lepší mošt nikdy nedávejme do sudů, v kterých dříve uloženo bylo víno slabši, neb tím výtečná vína mnoho na jakosti tratí, najdouce i někdy dosti nepatrné částky po vínech předešlých, které jako nákaza na ně působí; co sudy od špatnějších vín na lepší druhy v ně uložené škodného působí, to v opačném směru hledí sudy od vín dobrých na vínu, které ze špatnějších roků v tyto uloženo, vykonati, neb víno špatnějši dáno v sudy po víně lepším, značně na jakosti se zlepšuje a mnoho tím získá.

Sudy plní se vínem zcela a jen volně zátkou se přikryjou. Dle potřeby denně neb i ve dvou dnech vždy sud doléváme, by vždy plným ostával.

Jak již praveno, mají k dokvašení vína větší sudy přednosť před sudy menšími, nejen proto, že větši množstvi vína snáze a pravidelněji dokvasí, ale protože víno v jednom velkém sudu neni povrchem svým tak kyslíku vzduchovému vysazeno, jako víno ve více menších nádobách, kde povrch vína větší je.

Při dokvašování sází se na stěny sudu kvasnice a vínan; kvasnice co sraženina šlemovitá, vínan v podobě pevné, skrystalisované (hlatité).

Kvasnice přichází co stáčky na dně sudu a víno osvobozuje se od těchto přetáčením.

Dle poměrů a i obyčejů stáčí se víno buď v únoru neb březnu, někdy již i ku konci prosince; některé víno ale necháváme třeba rok na kvasnicích, než je stočíme.

Při víně v sudech uloženém dostavuje se dokvašování, kterým víno jen na jakosti a ceně stoupá, neb nejen že ve vínu kvašením líh se zmáhá, ale i rozličné částky vína na sebe tak působí, že se květ vína hojně vyvinuje, a víno sražením kvasnic a i všech částek kvasnicových se čistí, při tom ze sebe vínan vylučujíc.

Některá vína dostávají častým dolíváním a v sudech přechováváním příchuť kyseliny, která se čím dále tím více množí.

Špatnější vína dávají se po sčistění do menších sudů, které dříve vysiříme; lepší druhy vin při posledním stáčení dáme do láhví, zátkou dokonale se zadělají a i smolou zalejí, by vzduch přístupu k nim neměl, a potom do písku vlhkého, ale ne stuchlého, v suchém, vzduchu čistému přístupném sklepě vodorovně se uloží.

Látky ve víně obsažené.

Víno obsahuje v sobě všechny látky, které v moštu se nalezaly a i výplodky částečného rozkladu téhož; co charakterisující částky vína, které jsme v moštu nenalezli, jsou líh, voňavé látky, kyselina jantarová a tukosladina, či jinak štovan sladičný.

Ve víně skončen je chod dokvašovací a všechen cukr rozložen, z čeho stávají se vína suchá, čistě lihovitá, aneb vína kyselá, k. p. francouzská a porýnská; aneb víno zcela nedokvasilo pro málo snad látek bílkovitých, či málo vody neb i pro nízskou a nestejnou teplotu, a tu ve víně takovém ostává vždy větší díl cukru nerozkladného.

Vína, která v sobě většinu cukru nerozpustného obsahují, nazývají se vína sladká.

Vína sladká s hustou šťávou slují likérová vína.

Víno se slupkami hroznův buď červených neb modrých kvasiť nechané přisvojí sobě buď již v slupkách rozkladnou aneb teprvé při kvašení rozloženou barvu slupkovou, a tu dle přibrané své barvy nazýváme víno červené, poloviční měnivé, a máli málo červenosti vyrudlé.

Umělým zahříváním a z toho povstalým rychlejším kvašením docílíme víno tak zvané záhřevné; mladé víno jmenuje se vínem zeleným a v roce prvním, dokud nesčistěno, jen moštem; vyleželé sluje víno staré.

Příjemná vůně vína nazývá se v mluvě vinařské: „víno má květ,“ takový či oný; a zvláštní kořenitost vína při pití se ob-

jevující nazývá se vinná kořenitost, čímž zvláštní vůně a i chuť vína se naznačuje, a toto drahým činí.

Čím více koření a květu víno má, a čím tyto vlastnosti příjemnější jsou, tím je víno dražší, tím hledanější, a tím více ve své jakosti stoupá.

Květ dostává víno teprvé při kvašení, co zatím kořenitost svou již v hroznu mělo.

Máli víno silně lihu a kořenitosti i květu, tak se říká v mluvě vinařské víno má jádro, je jádrné; máli víno mnoho lihu a plynných látek, tak opět nazývá se vínem těžkým.

V průměrní asi míře nalézaji se následující částky ve víně, a sice v 1000 dílech:

vody	900—891 dílů,
lihu (k) (obyčejného)	80— 90 „
lihů jiných (k) plynů octovitých (k) silice, eterického oleje cukru hroznového štovanu sladičného (k) klovatiny dřeňanu dřeňanu drasličnatého barviva a mastnoty kyseliny uhličité vinanu a kyseliny vinné jablanu (kyseliny jablkové) třísloviny octanu (k) kyseliny mléčné (k) kyseliny jantárové (k) nerostných látek	. . . . 20—30 dílů.

Písmenou k poznamenané látky vína obdrželo toto teprvé kvašením.

Dle toho, které z udaných a ve víně obsažených látek převahu mají, rozeznáváme vína sladká, kyselá, trpká, šumivá atd.

Líh nachází se ve víně velmi nestejně, řídí se ale hlavně množství téhož dle v něm obsaženého cukru a částečně i dle množství kvasnice tvořící bílkoviny.

Vyšetření specifické váhy vína nemůže nám ukázati, mnoholi lihu v tomto se nalezá, neb mimo líh, který lehčí vody je, nalezá se množství jiných látek mnohem těžších než voda je, ve víně. Nejjednodušší prostředek množství lihu ve víně seznat je ten, když se líh dá vypařit a šťáva lihu prosta pomocí lihoměru se vyšetří, mnoholi lihu v tom neb onom druhu vína se nalezalo.

K vypočítání lihu je více měřítek, kterých ve velkých sklepích vinných lučebníci užívají s prospěchem.

Nemoce vína.

Při docílení a v sklepu do sudů ukládání vína stávají se mnohdy velké nesrovnalosti, chyby, v jejichžto následku povstane mezi jednotlivými látkami ve víně obsaženými neshoda, kterých jistý následek[1] bývá rozličný škodlivý rozklad, a právě tento vínu nepříznivý stav je ten, který nemocí vína nazýváme.

Řídímeli všechny práce od vínobraní počínaje tak, jak jsem naznačil, ale řádně a rozumně, a složímeli víno v zdravý sklep, tak jistě nebudeme míti nemocná vína; nemoc dostavuje se, když nějaké nesrovnalosti a nepořádky buď nevědomostí neb nedbalostí zaviněné při dobývání vína se spáchaly a jak při mnohých nemocech révy, tak nyní při většině nemocí vína opět jen člověk sám to je, který na záhubu vína pracuje, a proto pravím opět, vzdělávati se musíme hleděti, vše zachovati, co révě prospívá, neb nikdy nebudeme moci těžiti z bohatých darův přírody, když zákony její znáti nebudeme.

1. Jedna z častých nemocí bývá tak zvaná vláknovitost vína, při které víno šlemovatí, houstne jako olej a zdá se, jakoby v sobě mělo množství provázků.

Nemoc tato navštěvuje hlavně vína na kyselinu draselnatou chudá, tudíž u bílých mnohem častější host než u vín červených.

Vláknovitost je též následek nevčasného a velmi brzkého přetahování do láhví, dokud víno se nebylo ještě dosti sčistilo a vykvasilo.

Cukrovatělost vína nemocí touto den ode dne tratí, a dle toho zdá se, že nemocí touto přeměňuje se cukr vinný v rostlinný šlem.

Při silném na líh a vínan bohatém víně stává se, že nemoc tato sama sebou beze všeho našeho přičinění se ztratí; tak též někdy ztrácí se při volném přístupu vzduchu k vínu nemocnému, aneb když přídavkem cukru nové kvašení ve víně spůsobujeme, tu nejjistěji vláknovitost zaniká.

Nejjistější prostředek proti vláknovitosti je ten, jak nemoc v zárodku pozorujeme, přidejme vínu potřebné a jemu scházející třísloviny a víno brzo se zotaví, sčistí.

2. Kyselosť vína pochází od ustavičné proměny lihu ve víně obsaženého v octan. I této nemoci víno nejobyčejněji podlehá, schází-li vínu náležitá dávka lihu; při vysazování větší teplotě při uložení do sklepů nežli radno, a volný přístup vzduchu k velké ploše vína do nádob, v kterých je uschováno, to jsou hlavní zárodky a příčiny kyselosti vína.

V počátku, v zárodku možno kyselosť vína brzo přerušit tím, když odstraníme všechny příčiny zde uvedené nemoci, a vínu dáme látky, kterých mu schází, a které nevyhnutelně k udržení v zdravém stavu potřebuje.

Přidáním cukru spůsobíme nové kvašeni, napomáháme k rozmnožení lihu a i kyseliny uhličité, z jejichžto nedostatku kyselosť povstala.

Skysalému vínu není možno více pomoci, neb schází prostředku zastaviti trhání a rozklad v samém vnitru ústrojí vína, a proto nejlépe učiníme, necháme-li kyselosti ve větším již stupni podlehlé víno na ocet.

Vypalování sirou a parou sirnovou zastavuje se zdánlivě na krátký čas rozklad vína v kysání, ale ne na dlouho, a potom vše co zdržováním zanedbáno, rychlejším rozkladem takřka víno chce sobě nahradit.

3. Hořkosť vína mívá rozličné zárodky. Hořkosť vína bývá též při nedokonalém vykvašení a sčistění aneb i při vysokém stáří, čímž víno skoro ani pitelné není. Radí se, že hořkosti vína nejlépe se odpomůže přimíšením rozpustného vápna.

Příčina hořkosti bývá též plynové citronové látky, které spojivše se se vzduchem, činí víno hořkým.

4. Plesnivina vína.

Předchůdce kyselosti je vždy plesnivina vína; jak již u kyselosti praveno, že povstává z nedostatku lihu ve víně, tak právě i plesnivina následkem této chudoby lihové ve vínu se vyvinuje.

Plesnivina má zárodek svůj v malé, nepatrné rostlince pelsnivité, naskytující se u vína co bílá pokožka na povrchu téhož.

Pozorujíce povlak kalný, bělavý na povrchu vína, nejsnáze můžeme tento odstranit, když ustavičným přilíváním vína přinutíme jej vyjíti ze sudu děrou zátkovou; nalezá-li se ale povlak plesniviny již u vnitř ve víně roztrhaný, tu nejlépe rychle víno přeceďme přes čistý šat a co možná nejdříve, než by příchutě odporné dostalo, hleďme zužitkovat.

5. Zvrhnutí vína.

Víno se zvrhlo, znamená tolik, víno dostává chuť jako zvětráním povstalou a přijímá barvu tmavou.

Rozkladem kyseliny ve víně obsažené a následkem chudoby a velké ztráty lihu dostavuje se nemoc zvrhnutí.

Vínan draselnatý přeměňuje se v draslo uhličité, které proměnuje barviva ve víně obsažená v tmavou barvu a činí z kyseliny tříselnaté prstan a kyselinu prsťovou.

Hned při počátku nemoci možno dalším zhoubným následkům odpomoci přidáním plynné kyseliny sirkové v dávce ale jen velmi malé, tudíž tak, by víno jinak na zdraví neškodné ostalo.

6. Příchuť po sudu; stuchlina.

Nemoc tato dostane zárodek se starého nádobí, starých sudů, aneb plísní povstalou na sudech v sklepích stuchlých, vlhkých a vínu na nejvýš nepříznivých.

Přidáním olivového oleje a jinými prostředky sice víno příchuť po stuchlině ztrácí, ale zároveň pozbývá nejjemnějších svých látek, kterými hlavně v jakosti stoupá, majíc je v přiměřené míře, nemá-li jich, tu velmi tratí jak na jakosti, tak i ceně své.

Z prázdných sudů nejlépe vypudíme stuchlinu vypařováním nejen vodou, ale co lepší, hojným množstvím parou.

Toto jsou hlavní a nejobyčenější nemoce vína, a jak vidno, mnohých příčin nese vinař sám a proto na čase, by se hledělo ze strany jeho lépe a rozumněji s vínem zacházet, by někdy výtečný druh neutrpěl škody nerozumem a nevědomostí jeho.

Čistění a sádrování vína.

Čistění vína stane se u mnohých druhův hned po vykvašení samo sebou, tu kvasnice na povrch vyhozené spadnou na dno nádoby a víno co nevidět se sčistí.

Nejsnadněji sčisťuje se víno suché, totiž takové, které se zcela vykvasilo a více žádný cukr v sobě nemá, který by měl ještě náchylnosť k rozkladu.

Vína taková nepotřebují umělého rozkladu. Při vínech sladkých a i tučných, které mimo cukr ještě více látek kvasnícových v sobě mají, a které pro hustotu jeho mnohé látky nerozpustné ne tak snadno vyměšují, při vínech takových musíme hleděti umělým spůsobem sčistění docíliti.

K vínu, které se umělým spůsobem sčistit má, přidáme šlemovité a i bílkovité látky, které zprvku s kalnými částky vína se smísí, potom s nimi se srazí aneb spolčí, slučujíce se na tento spůsob v nerozpustné díly vína, čímž toto se zčistí.

Při čistění umělém slušno připomenouti, že barvivo červeného vína není nic jiného než třislová kyselina, a že tato s bílkovými látkami v nerozpustný celek se pojí.

K čistění vin umělým spůsobem užíváme látek bílkovitých jako bílek samý, neb i krev, mléko aneb rozličné smíšeniny, které tyto látky v sobě obsahují.

Přidávání do vína sádry, které v mnohých vinních krajích obyčejné bývá, má rozličné účely, tak ku př. přidání sádry do červeného vína má barvu téhož učiniti ohnivější.

Jak známo, musí se červené víno se slupkami hroznův modrých neb červených nechati kvasiť, a barva vína tím lepší a živější, čím déle obě tyto látky pohromadě necháváme.

Velmi bouřlivé a dlouho trvající kvašení u vína červeného musí se přerušit, a tu potřeba zrušení silného kvašení opět jen pomocí sádry vykonati.

Sádru k tomu účelu užíváme přepálenou, která s vodou vína při nasypání do téhož se spojí, a na tento spůsob množství lihu zvětší, čím jakož i svou vlastností slabí další rozklad vína kvašením.

Dále vínu přimíchaná sádra má tu vlastnosť, že rozpustné draselnaté soli ve víně přemění v soli vápenaté nerospustné.

Odpadky při připravování vína a užití jich.

Odpadky a zbytky po docílení vína jsou patěsky (řapíčky, kožky, zrnka hroznová, vidlice hroznové atd.) a stáčky vinné, totiž kvasnice a vínan.

Oba druhy odpadků, jak patěsky tak i stáčky hledíme co nejvíce využitkovat. Patěsky při úpravě vína docílíme dvojího druhu a sice někdy přelouhované, t. j. ještě vodou prosáklé a poznovu přelisované, o čem výše již jsem byl pojednal; aneb nelouhované, které v sobě ještě dosti silně moštu mají.

1. Poslední tyto nevytlačené patěsky užívají se k docílení vína tak zvaného petiotisového, o jehož docílení řeč byla při určování druhů vin, kamž i odkazuji.
2. Z nevytlačených patěsků upravuje se výtečná, tak zvaná „patěsková kořalka.“

   Při užití patěsků k vyrábění kořalky hraje velkou roli cukr v zbývajícím moštu obsažený, jakož i kyselina tříslová, která u velkém množství v těchto přichází.
3. Patěsků užívá se k docílení modři měděné.
4. K dobývání octa a i k snažšímu přivedení cukrnatých a lihovitých látek k přeměně na ocet.
5. Co píce pro dobytek, ovcím, a ve Francouzsku i koním. Ovcím sám vylisované patěsky jsem dával, a rády je žraly smíšené s řezankou navlhlou se solí.
6. Vylisované, neb i na kořalku, neb i na ocet užité patěsky možno náležitě v tvaru cihlovém sušiti a co palivo upotřebiti. Patěsky vinné možno též pro vinice k dělání kompostu velmi prospěšně užiti.
7. Zrnka z jahudek využitkují se k dobývání jemných olejíčků, kterých 10—11% obsahují.

8. Pro tříslovinu ve větší míře obsaženou možno po odstranění olejíčků mastných patěsky v jircháířství jakož i v barvířství, kde červenou barvu zastávají, s prospěchem užiti.
9. Ze stoček vinných dobude se lisováním a potomním sušením a spálením popel, kterého v Burgundsku a i v jiných krajinách k docílení „popele" stočkového (cendres gravelees) se užívá. Taktéž upotřebují se patěsky k dobývání salajky, drasla.
10. Řapíčky a jáderka z jahůdek dají, spáleny byvši, pěknou černou barvu.
11. Stočky vinné, hlavně z kvasnic a vínanu se skládající, užívají se v některých vinařských krajinách, dříve než by se k docílení drasla aneb vínanu užily, k připravování zvláštní kořalky, která podobá se cognaku svou celou chutí.
12. Z vínanů, který s přiměskem vápna, barviva a kvasnic ve vinných sudech na stěnách se usazuje, dobývá se čistěním tak zvaný cremor tartari (C_8, H_4, O_{10}, KO, HO), z kterého opět se vinokys (acidum tartaricum) dostává, kterého se k docílení šumicích prášků, šumivých vin, jakož i v barvířství a pláten tiskařství co nejvíce užívá.

Vína šumivá.

V první polovici minulého století to bylo, co v departementu Champagne náhodou myšlenky se chopili, že ze svých vin mohou činit vína šumivá, perlicí se vína.

Později s dobrým úspěchem zkoušeno i víno v Burgundu z druhu Côte d'or přeměňovati ve víno šumivé, a když i tato zkouška k spokojenosti vyrabitelův dopadla, počalo se zkoušet i v jiných zemích na rozličných druzích vína s docilováním výnosného vína šumivého, které se i zdařilo a pomalu vytisklo vína šumivá francouzská ze svého území, nedadouc na jakosť se mnoho těmito předstihnouti.

V přirozeném stavu schází všem vínům vlastnosť šumění, kterou jim ale umělým spůsobem můžeme dáti, zamezivše unikání kyseliny uhličité a plynův jejich při dokvašování se vyvinujících.

Po otevření láhve, v které víno nalito, uniká plyn se vyvinujíc a svým rychlým útěkem způsobuje šumění a perlení vína.

Pramen a zárodek kyseliny uhličité je v každém víně, a všechna vína mohou v šumivá upravena býti, přede všemi ale vína sladká na cukr a líh bohatá.

Šumivá vína byvši odzátkovaná vyrazí s praskotem z láhve, a nalita byvši do sklenic, perlí a pění se.

Mezi výbuchem a perlením není u vína šumicího žádný poměr, víno může bouchnouti a při tom nalito byvší do sklenic, málo se perlí, aneb opáčně, při otevření láhve málo vybouchne, za to ale v plné míře šumí.

K úpravě na vína šumivá užívá se hlavně modrých hroznův. Hned po vinobraní vylisuje se šťáva, by žádné barvivo slupek hroznových se nerozpustilo a vínu nepřimíchalo.

Patěsky obsahují v sobě po prvním lisování hojnosť moštu, a byvší poznovu pod lis dány, připraví ještě hojnosť moštu barvivého, z kterého je víno šumivé.

Vylisovanou šťávu dáme do kádí, kde 24—36 hodin ostane, by se zčistila a všechny přibrané nečistoty ze sebe vyvrhla, na dno nádoby je usadivší.

Sčistěné víno se stočí a dá do sudů, které jsou v studených sklepích postaveny, by kvašení co možná pomalé bylo.

Denně dokud bouřlivé, silné kvašení trvá, musí se suď vždy novým vínem dolívati, by vždy plným ostal.

Při plnění sudů moštem velmi výhodno je vždy na 100 láhví moštu přidati láhev cognaku, který nejen že líh a rozpustnosť plynu uhličitého zvyšuje, ale co hlavní kvašení krotí, zdlouhavějším činí.

Po skončeném hlavním kvašení doleje se poznovu sud a dobře zatkou zadělá.

Ku konci prosince přetočí se víno do vysiřovaných menších sudů a přidá se mu trochu vyzího klí (Hausenblase) a ponechá se pokojně měsíc ležet, po kterém čase znova se přetáčí. Koncem února přidá se opět vínu trochu vyzího klí, by se lépe sčistilo, což trvá až do počátku dubna, v který čas víno čisté do láhví se stáčí.

Dobrá šumivá vína mívají obyčejně při tomto přetáčení 16—18 grm. cukru a 11—12 percent na objem líhu, 3—5 dílů kyseliny uhličité plynné.

Láhve na šumivá vina musí býti zhotoveny z čisté látky, z dobrého tlustého skla, které pozvolna jen vychladnouti se bylo dálo.

Sklo láhve musí býti čisté, stejně všude tlusté, beze všech kazů; hrdélko láhve musí býti homolovité, by zátka dokonale a pevně v láhvi držela, a při otevírání výbuch by silný byl.

Při připravování vína vezme více láhví za své, u kterých jen dost málo nesrovnalostí ve skle a nestejností v stěnách se objevuje, neb vyvinující se kyselina uhličitá svým tlakem mnohou láhev zničí, a proto hlavně hleděti potřeba na šumivá vina láhve co nejlepší a nejdokonalejší míti, sice v následku škoda může popraskáním nedobrých býti nesmírná.

Dříve než víno z posledního přetáčení do láhví přijde, dá se do každé láhve malá dávka likéru; likér tento skládá se z cukru, vína a cognaku.

Tekutinu vinní krášlíme vyzím klím, která čistě se v láhve stočí a v sklepích vodorovně položená v písek se uloží.

Dle chuti a poptávek kupujících přidává se k šumivému vínu a likérku přidanému i porto, madeira, líh malinový atd.

Tyto uvedené přísady neužívají se pro vína šumivá zcela čistě, ale smísí se s 60 díly vody, 20 díly roztoku kamencového, s 40 díly roztoku acidum tartaricum a s 80 díly rozpustného taninu.

K přetáčení a zadělávání vína potřeba více dělníkův; jeden, který víno do lahví stáčí; druhý, který je zátkuje; opět jiný, který silným provázkem zátky přitahuje a obvazuje; a opět jiný, který zátku k láhví drátem upevňuje.

Zátkování láhví děje se strojem zvláštním, který zátku pevně a zcela kolmě do láhve zatlouká.

Když láhve naplněny, zazátkovany a i zcela zadělany jsou, tu by nic z láhve neunikalo, tak ukládají se na určená místa, by hrdlem přišla v sklon dvacetistupňový, aby při pozvolném dokvašování vyhazující droždí do hrdla přišlo a při zátce se usadilo.

V 8 až 10 dnech zvětšíme sklon v témže smyslu a sice na 45^0; a po uplynutí opět asi 2 až 3 dnův zdvihne se láhev ještě výše, by se všechny výměsky a sraženiny vína u zátky dobře shromážditi mohly, až konečně láhev zátkou svou obrácená v stojan kolmě se staví dnem svým nahoru.

By víno se zcela sčistilo, potřeba všechny nahromaděné sraženiny, jako droždí, bílkoviny atd. z láhve odstraniti; k docílení sčistění vína stojí láhve ve zvláštních stojanech s otvory pro láhve připravených, a tu potřeba po 14 dní denně pravidelně vínem míchati, by všeliké sraženiny z vína se vymísily a k zátce shromáždily.

Často se stane, že sraženina z vína ne tak snadno se vymísí, ale co kůžička víno potáhne, tenkráte nelze ani na prodej pomýšleti, a víno z láhve musí se zpět do kvasicí kádě vlíti, by zcela se nezkazilo.

Nejlepší prostředek sraženiny vinné v pevnou podobu prášku dostati je bez odporu přimíšení vínu taninu a kamence, což jak výše již praveno, všem šumivým vínům se přidává.

Když sraženina z vína k zátce zcela vymísena je, přikročí se k odstranění této odzátkováním láhví, které následovně se zařizuje.

Očistěnou zátkou, které jsme svázání drátem povolili, vyžene se z hrdla vinná šťáva, touto odběhlou a k zkoušce zachycenou šťavou povstala mezera v láhvi, která se doplní likérkou. Láhev doplněná zadělá se novou zátkou, kterou opět provázkem a drátem dokonale k láhvi upevníme.

Jak zátka tak i hrdlo láhve zaleje se staniolem.

Víno šumivé obsahuje 6 až 7 dílů kyseliny uhličité a má zvláštní vůni, která zdá se vyvinovati přičiněním kyseliny uhličité a zvláštním působením této na ostatní částky vína.

Poněvadž kyselina uhličitá dokvašováním v láhvích se vyvinuje a pravidelnému tomu vyvinování přílišné množství lihu na závadu je, tak potřeba hlavní zřetel k tomu obraceti, by ve víně nikdy nad prostřední množství lihu obsaženo nebylo.

Dle uvedeného spůsobu dobyté víno šumivé udrží se 18 až 20 měsíců co pitelné, dle toho, jak povětrnost na brzské či zdlouhavější dokvašení působila.

Náš červený burgund hodí se výborně k dělání vína šumivého.

Šlechtění vína.

Vnitřní cena vína neřídí se jen dle množství obsaženého lihu a vůně, ale i dle obsahu volných jemných kyselin, které vínu říznosti dodávají; a tak čím méně ve víně kyselin je obsaženo, tím jemnější, tím šlechetnější víno je, když v dobrém poměru květ a kořenatosť k lihovým částkám vína jsou, tím dražší, tím hledanější víno je.

Poměr mezi hlavními částkami vína, cukru, kyseliny a vody srovnává se v dobrém moštu dokonale, a dle tohoto poměru charakterisují se i rozličná vína.

U dobrých vín není jedině zde uvedený poměr závažný, ale i množství vůně, kořenatosti a mnohých plynných látek, které jemnost a lahodnost vína množí, i hlavně cenu vína toho neb onoho určují.

S hrozny, které k těžení dobrého vína se nehodí, zacházíme na dvojí spůsob, buď vylisovanou šťávu dáme vykvasit, čímž lehké a i špatné víno docílíme; aneb spolehajíce se na zkušenosti v lučbě nabyté, hledíme vínu přidati látky ty, které mu schází, by se vřaditi mohlo mezi vína lepšího druhu, a opět i přičiniti se musíme takové částky vínu odejmouti, buď zcela aneb aspoň částečně, které na jakosť a cenu vína škodlivého vlivu mají, neb jinými slovy hledíme uměle toho u špatnějších vín zaříditi, co byla příroda sama u lepších druhů vín provedla.

Šlechtění vína musí se od padělání a kažení vína rozeznávati; šlechtění vína není zdraví lidskému škodlivé, co opět padělaná vína zhoubně na ústroje lidské působí.

Ze známých spůsobů zušlechťování vína uvedu zde ty nejhlavnější, které jsou následovní:

1. Přísadou cukru k moštu na cukr chudému je spůsob šlechtění vína (dle Chaptala).
2. Přísada cukru a vody k moštům na cukr chudým ale na kyseliny bohatým dle Galle.
3. Dle návodu Petiotova poznovu kvašení patěsků s cukrovou vodou.
4. Odejmutí vínu vody mrazem a sadrou.
5. Vínu odejmutí kyselin lučebními prostředky.
6. Přidáním lihu slabému vínu.

1. Víno se šlechtí přísadou cukru.

K nejstarším spůsobům šlechtění vína náleží bez odporu přidávání k moštu na cukr chudému potřebného cukru, který mu schází.

Již Řekové i Římané znali toto šlechtění vína, a poněvadž v této dávnověkosti cukru neznali, užívalo se k účelu tomuto medu; až teprvé Chaptal v roku 1800 první radil chudý mošt na cukr přidáním cukru zlepšovati, a sice tak, by se v menší dávce moštu tolik cukru dalo roztáti, by potom mošt tak uspůsoben a složen byl, jak v těchže druhů hroznův v letech nejlepších bývá obsaženo cukru.

Toto zušlechťování vína našlo mnoho přátel, a od prvního rádce k témutéž s moštem zacházení sluje toto šlechtění vína dle Chaptala.

Mnohé vinaře odradila drahota cukru tohoto spůsobu šlechtění užívati, neb víno ať přísadou cukru více lihu plodí a stálejší je, přece není tak hledané, jako jiná výtečná vína, neb líh není právě vlastnosť, pro kterou hlavně víno v ceně a jakosti stoupá.

2. Jiný spůsob šlechtění vína je ten, že k moštu přidá se vodou již rozředěný cukr, který první Gall navrhoval, a proto šlechtění toto sluje šlechtění vína dle návodu Gallova.

Mimo Galle byl to i prof. Balling v Praze, který toto šlechtění odporoučel.

Spůsob tento provádí se následovně: Nejdříve hned při vinobraní vyberou se nejlepší jakosti hrozny, bychom z nich lepší druh vína docíliti mohli, než by se smíchaly s hrozny menší jakosti, s kterými by přednosti výtečnějších hroznův zcela se ztratily.

Mošt obdržený z hroznův špatnější jakosti hned po lisování smíchá se s tolikem vodou a cukrem, by jeho větší obsah kyselin se smíšeninou cukru ve vodě roztátého tak se uspůsobil, by blízek a co možná skoro roveň byl moštu hroznův nejlepších; a tímto spůsobem hledíme vyrovnati poměr mezi kyselinou, cukrem, lihem

a vodou, který poměr dříve scházel a v mnohem se odchyloval, a tak upravené bude víno vždy lepší, než když bychom opět novým kvašením chtěli jej zlepšovati, květu a kořenatosti bude více neb méně vínu dosud scházet, ale vždy úpravou předsevzatou mnoho získá. Že při šlechtění vína cukrem vždy čistý cukr nejvíce ve své jakosti cukru hroznovému se podobá a proto k šlechtění takovému co nejspíše se hodí, rozumí se samo sebou.

3. Třetí spůsob šlechtění vína je spůsob dle návodu Petiota z Burgundska.

Petiot šel od zásady, že ve výtlačkách vinných mnoho moštu ještě ostalo, a že možno tento náležitě k docílení vína využitkovat, což zařizuje se následovně:

Na patěsky naleje se voda s cukrem roztátým a ponechá se vše pohromadě, až by se společně skvasilo, což když se stalo, vše znovu do lisu se dá, a nově docílený tok sluje víno petiotovské.

4. Šlechtění vína odejmutím téměž zbytečné vody mrazem a sádrou.

Při schladnutí vína na 0—6° učiní se ve víně srážky látek, které při této teplotě či lépe zimě více rozpustny nejsou, a látky tyto jsou hlavně: cremor tartari, dusičnaté a barvivé látky a jisté ve víně obsažené tekutiny, která při 6° stuhne.

Když víno pozorně staženo a tyto stuhlé látky na dně nádoby, v které víno bylo, ostaly, tak získá víno nemálo, neb stane se i silnější, ohnivější a na líh bohatší, a což hlavního, tímto spůsobem šlechtění stane se, že víno v sudech více již se nedokvašuje, aniž nějaké látky usazuje a ostává čistým.

5. Odejmutí kyseliny vínu lučebními prostředky.

Mimo již uvedený spůsob vínu kyseliny odjímající přidáním sádry možno kyselinu vínní i přidáním křídy, prášku mramorového aneb pomocí neutrálního vinného drasla odstraňovati.

Přísada vápna uhličnatého, jako křídy a prašku mramorového není vínu ani zdraví lidskému škodná, jen když to není ve velké míře, že tyto uvedené prostředky nelze užíti při víně, které podlehlo již kysání samo sebou se rozumí.

Přidáním křídy neb prášku mramorového k čerstvě vylisované šťávě vinné stane se, že látky uhličité spojí se s kyselinami ve víně obsaženými, a sice z vína nespojený vínan a polovice kyseliny cremortari; toto spojení ve víně uměle se zahřeje, nechá se vychládnout, až by se vše na dno nádoby v pevné látky srazilo. Tímto šlechtěním dobudeme toku vinného, z kterého pomocí cukru nespojené kyseliny se odstraní a vypařením víno na látky cukrnaté mnoho získá.

Přidáme-li upravené takto víno k jinému původnímu nešlechtěnému moštu, tu spojí se nespojený vinan z moštu s neutrálním draslem ve víně kyselém a utvoří s tímto poznovu cremor tartari, který se pomalu na dno nádoby sráží.

6. Šlechtění vína pomocí lihu.

Toto šlechtění míní mnozí, že napomáhá k síle vína, což zatím jen k rozmnožení lihu v tomto slouží. Užívá se čistého lihu beze vší příchuti, a dán čerstvě, může ve víně hned poznán býti, časem ale rozloží se, a stane se neškodným dílem vínu, které pro větší množství lihu snáze se drží.

Při těchto spůsobech šlechticích vína musím se zmíniti i o spůsobu jiném, který více obchodníci vinní než vinař sám provádí, totiž m í š e n í v í n a.

Tímto míšením hledíme spojit vína rozličných vlastností a sice někdy dosti různých, neb právě míšením chceme nahradit přidáním druhu jiného vína takové látky co vínu tomu neb onomu schází.

Sklep.

K dokonalému vinařství potřeba je míti dobrý sklep, neb chtíti víno držeti po delší čas beze sklepu, je holý nerozum, a proto mají-li býti dobrá, dlouho trvající vína, musíme hleděti k tomu, bychom měli dokonalý sklep, což hlavně při stavbách nových domův docíliti můžeme bez velkých obtíží.

Ve vinařství sklepním má býti zvláštní sklep ku kvašení moštu, jakož oddělený jiný k přechovávání hotového vína.

Při kvašení potřeba míti jinou teplotu nežli výhodná je staršímu vínu.

V letech studených potřeba zahříváním místností, v kterých mošt má kvasiti, toto podporovati, by kvašení se nezarazilo, teplo, které kvašení prospěšné, je opět škodlivé starému vínu; a proto máme hledět aspoň dvě místnosti míti, jednu na kvašení a druhou na uschovávání vína.

Sklep na kvašení má být chladný, by v něm dokonale kvašení na spodní kvasnice provésti se mohlo, jakož i by se mohl udělati teplým, by se kvašení zrychlit mohlo, kdyžby toho potřeba kázala.

Docilené v této místnosti z moštu víno dá se do sklepa vinného, kde prodělá dokvašení pozvolna.

Sklep, kde dokvašení vína se předsevzíti má, musí právě tak zařízen a uspůsoben býti jako sklep, v který ukládáme víno hotové.

Dobrý vinný sklep má míti následující vlastnosti:

*

1. Vinný sklep musí co možná proti západu položen býti a nikdy nemá s jižní zdí domu hraničiti, neb když tato jednou od slunce zahřáta je, teplo udržuje a i sdílí místnostem hraničícím s touto.

2. Hloubka sklepu řídí se dle druhu půdy, ve které založen je.

Poněvadž písek snáze a dříve se prohřeje nežli hlína a jíl, tak v prvé musí sklep mnohem hlouběji založen býti nežli v druhé půdě. Nejlepší sklep je ten, který co nejmenší proměny teploty zakouší. Hleďme sklepy, třeba by to snad s větším nákladem spojeno bylo, co jen zdánlivé je, neb dobrý sklep vše nahradí, vždy tak zařizovati, by vyhověly co možná nejvíce požadavkům vína a teplotu svou co možná v stálém stupni udržovaly.

3. Sklep musí býti co možná v nejtišším položení, by žádné otřásání nerušilo kvašení.

4. Dokonalý sklep nesmí býti ani blízko záchodů ani jiných jam, z kterých vyvinující se zápach mohl by dobrotě vína škoditi a nepříjemnou příchuť mu dáti.

5. Vinný sklep nesmí býti ani mnoho mokrý, ani příliš suchý, neb v mokrém sklepě plesniví sudy a obruče, jsou-li železně zarezaví, a jsou-li dřevěné, na menších sudech popraskají; v suchých sklepech vyzrává víno rychle, dužiny u sudů vysychají a sudy tratí víno, tekou.

6. Ve sklepě musí býti vždy čistý, zdravý vzduch, k tomu účelu musí býti necháno několik děr k provětrávání, a sice nejlépe obrácených k západu, několik opět ve směru opáčném, by příjemný průvan sklepem šel a vzduch čistil.

7. V sklepích mokrých musí se zaříditi více parníkův, nežli v sklepích suchých.

8. Byl-li by sklep dusný a my v jiné místo jej udělati nemůžeme, tak nezbývá nic jiného, než ze sklepa vésti komíny, třeba i skrze zdi domovní, do výše.

Komíny ze sklepa můžeme i spojit s komíny z kamen, a sice tak, že můžeme v čas potřeby kouř do komínův jdoucí k potřebnému ohřátí místností pozemních užiti.

Parníky komínové mají 0·08 až 0.2 metry v průřezu.

Otvor parníků komínových do sklepa přicházející nevedeme až na samé dno, nýbrž asi na 0.632 metry od podlahy, a staráme se o to, by otvor dle potřeby i dokonale zavřen býti mohl.

Dle velkosti a i potřeby sklepa upraví se i více takových parníků v naznačeném rozměru, kde se za nejvýhodnější zdají.

9. Podstavky pod sudy hleďme co možná pevně uložiti a sice z dubového dříví; v suchém sklepě mohou býti níže, ve vlhkém ale co možná vysoko, by víno od země plíseň a příchuť

nebralo. Podstavce hleďme dobře podložit, by se pod tíží sudův neprohybaly.

10. Dokonalý sklep musí býti tvrdými kameny vydlážděn, v jeden směr malý svah k jámě míti, kam by se mohla voda po čistění sklepa svésti.

Čím lépe zařízeno dláždění, tím spíše lze čistotu udržet.

11. Možno-li sklepem vésti vodu tekutou, hleďme ji využitkovati, neb takto zavedená voda nejen že velmi usnadňuje čistění sklepa, ale i v létě udržuje místnosť v ustavičné stejné chladnotě.

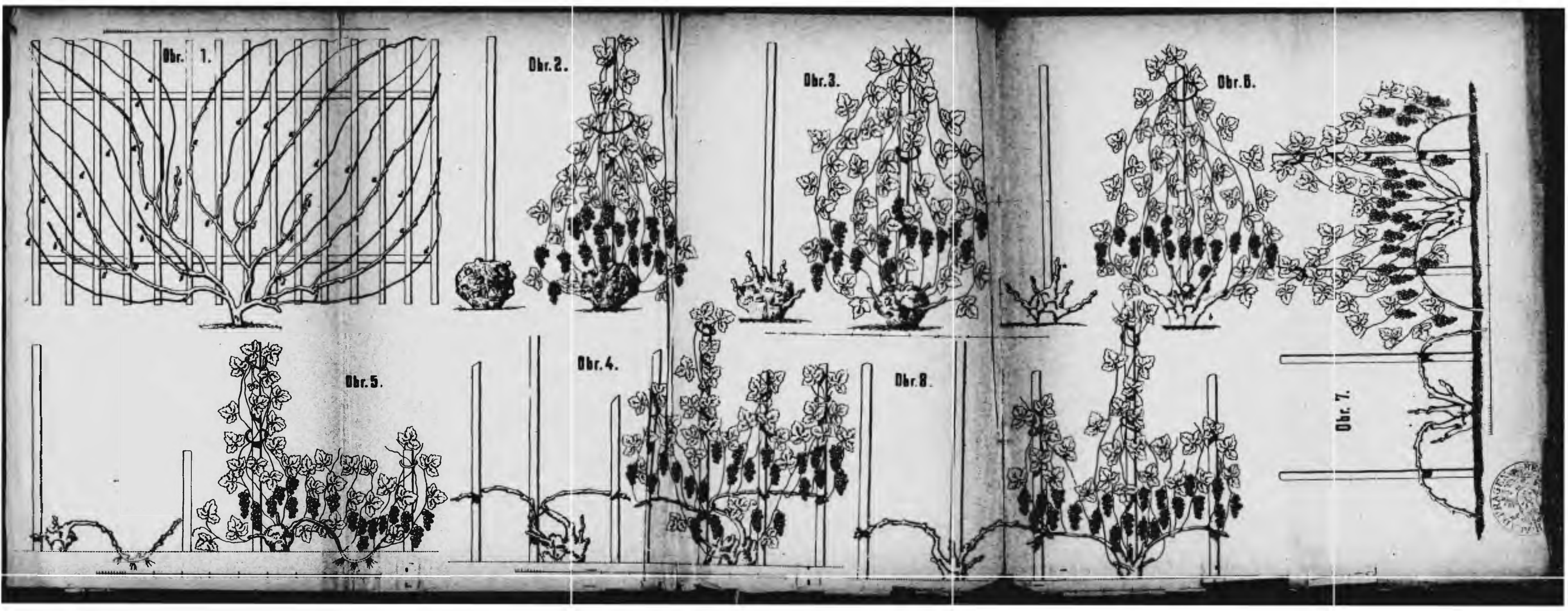
Při zavedení vody do sklepa musíme se postarati též o pravidelný odtok této, by se nikde nezdržovala.

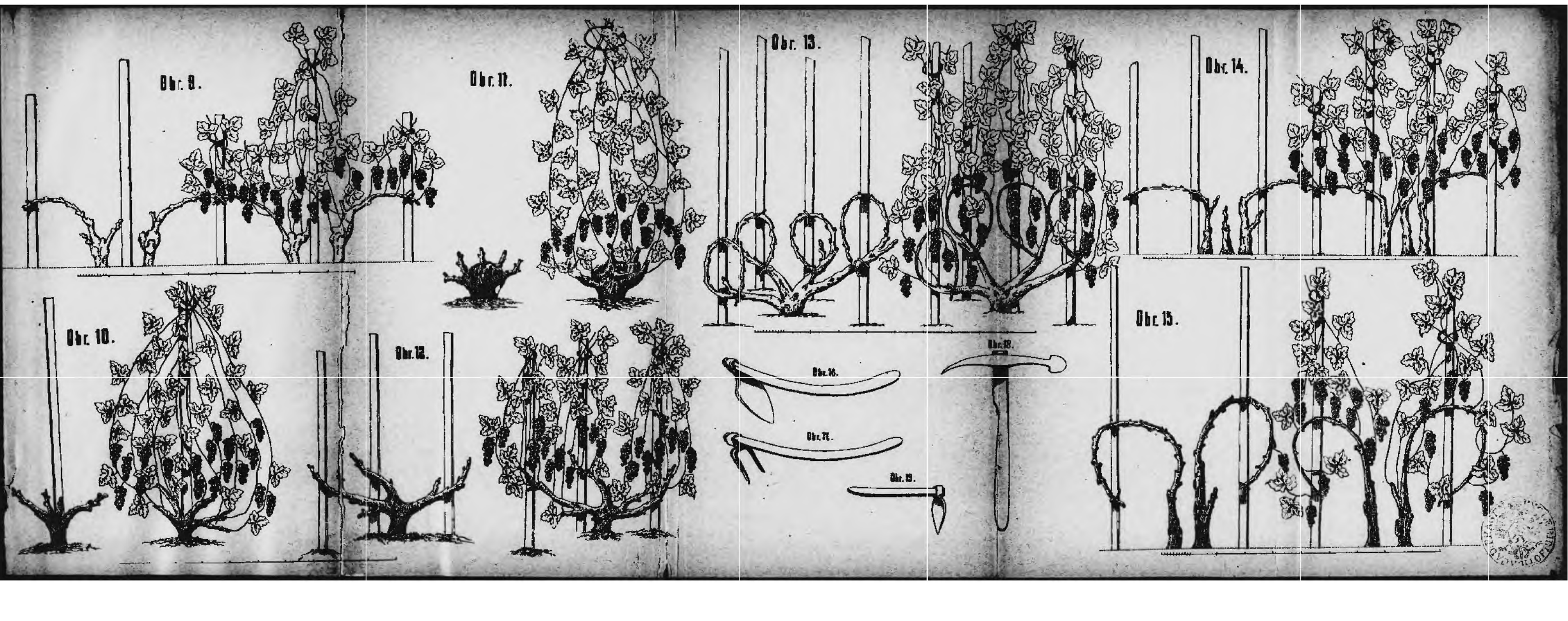
Zařídí-li se sklep jak zde naznačeno, tak mnohým vadám vína se vyhneme, víno zdravé a v dobré jakosti co nejdéle udržíme, a nebude nám bojovati s tolikerými nesrovnalostmi, jako v sklepích vínu nesvědčících.

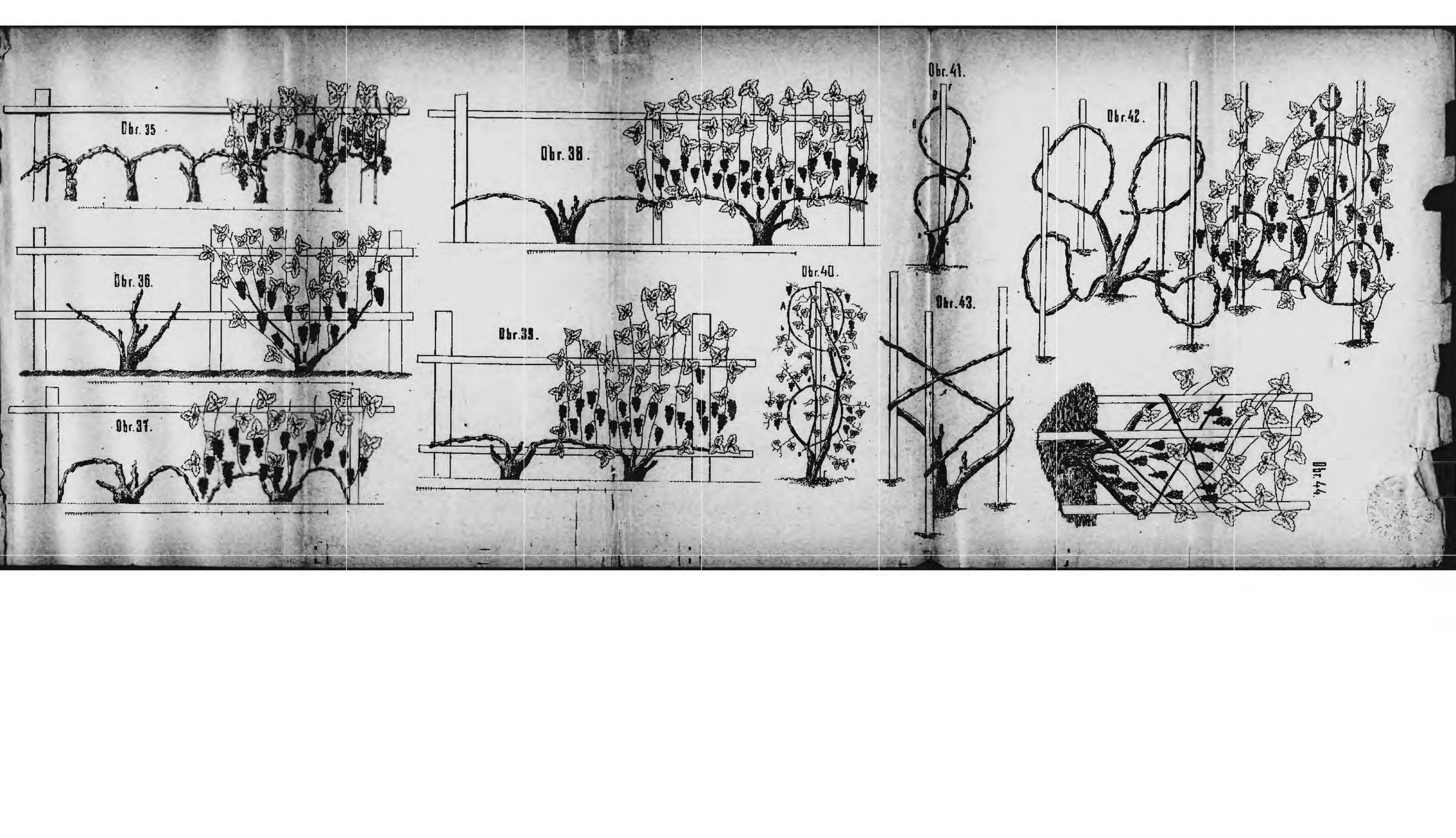
Nejlepší sklepy všech ostatních jsou sklepy v kámen vytesané, v skálu vylámané, jak na mnohých místech u větších našich pivovarův na pivo se zakládají.

Chyby tisku.

1\. str. řádek 13. se shora místo trzich čti *trsich*.
„ 2., 3., 4., 6., 7., 11., 12., 13., 16., 19., 23,, 30., 33., 35., 36., 41., 45., 46., 99., 111., 120., 139. místo podnebí čti ponebí.
4\. „ řádek 17. se shora místo poněvadž ale clo čti poněvadž clo.
4\. „ „ 13. ze zdola místo vin čti vin.
15\. „ „ 7. se shora „ kterou čti kter*ý*.
17\. „ „ 16. ze zdola „ oni čti on*y*.
19\. „ „ 7. „ „ viné révy čti vi*nn*é révy.
22\. „ „ 12. „ „ dvou až tři střevíců čti $^1/_2$ až 1 metr.
„ 8., 25., 26. ze zdola místo trzu čti tr*s*u.
39\. „ „ 3. ze zdola místo jems čti *jsem*.
42\. „ „ 1[illegible]. se shora místo dva střevíce čti $^1/_2$ metru.
—. „ „ 7. v úvodu Únor místo prohoubí čti proh*l*oubí.
43\. „ „ 1. se shora místo zdatným čti *špatn*ým.
86\. „ „ 1. ze zdola místo oddávati čti *do*dávati.
91\. „ „ 15. se shora místo zpři— čti zp*říjemnění téhož*.
113\. „ „ 13. „ „ pehejlí čti p*a*hejlí.
122\. „ „ 6. „ „ Keřkovicích čti *B*eřkovicích.
147\. „ „ 20. ze zdola „ samy čti sam*í*.
150\. „ „ 9. „ „ veden čti veden*í*.
159\. „ „ 2. „ „ téhož řídí místo téhož *druhu* řídí.


Obr. 1.
Obr. 2.
Obr. 3.
Obr. 6.
Obr. 5.
Obr. 4.
Obr. 8.
Obr. 7.


Obr. 9.
Obr. 10.
Obr. 11.
Obr. 12.
Obr. 13.
Obr. 14.
Obr. 15.
Obr. 16.
Obr. 17.
Obr. 18.
Obr. 19.



Obr. 35

Obr. 36.

Obr. 37.

Obr. 38.

Obr. 39.

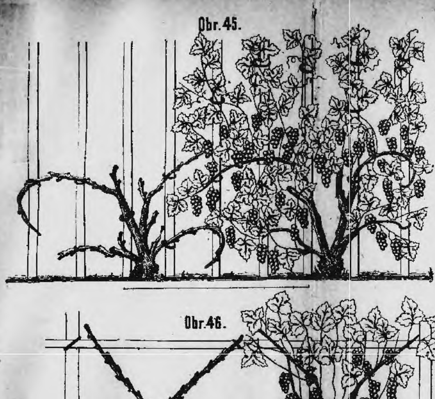
Obr. 40.

Obr. 41.

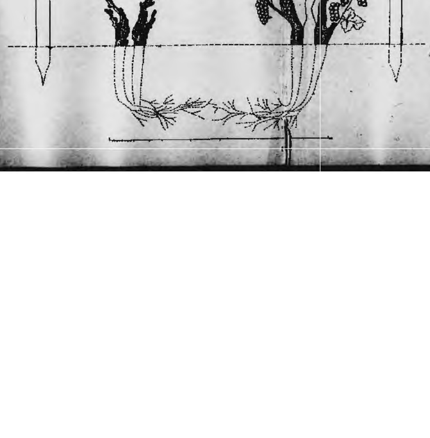
Obr. 42.

Obr. 43.

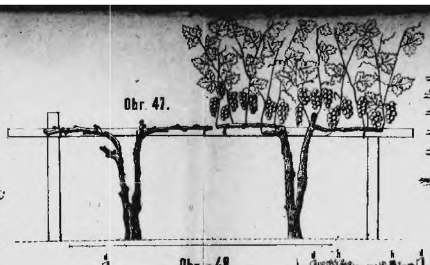
Obr. 44.



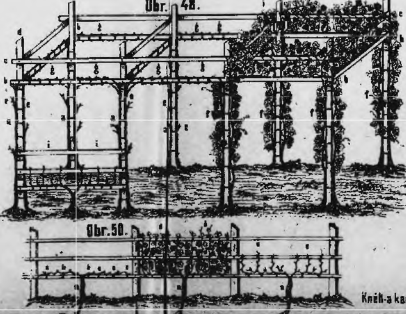
Obr. 45.



Obr. 46.



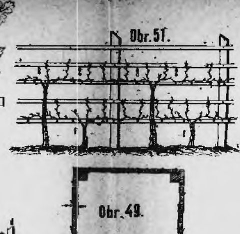
Obr. 47.



Obr. 48.



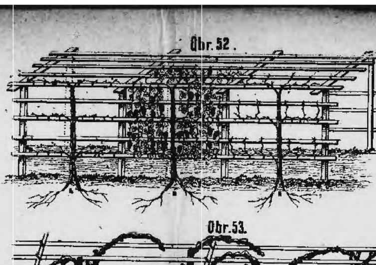
Obr. 50.



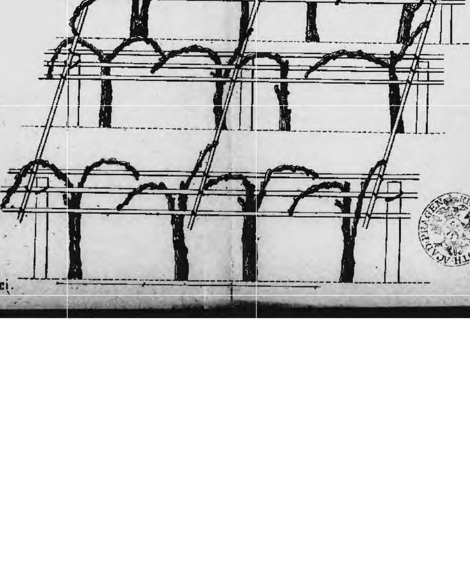
Obr. 51.



Obr. 49.



Obr. 52.



Obr. 53.

Knih- a kamenotiskárna Jg. Hodana v Olomouci.